

08-0256/2008 Volume 2

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE APOIO LEGISLATIVO - SGP2
SISTEMA DE APOIO AO PROCESSO LEGISLATIVO

REQUERIMENTO D COM PROCESSO

08 - 0256 / 2008

DE

2008

MATÉRIA LEGISLATIVA:

RDP

08 - 0256 / 2008

DE

14/10/2008

vol. 2

PROMOVENTE:

VEREADOR

WADIH MUTRAN

EMENTA:

REQUER INDEXAÇÃO DOS DOCUMENTOS GERADOS PELA SUBCOMISSÃO
PARA ANALISAR OS PROCEDIMENTOS DE COMPRA, ARMAZENAMENTO E
DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DA
REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO (VINCULADA À COMISSÃO DE
FINANÇAS E ORÇAMENTO).

OBSERVAÇÕES: VOLUME 02/05

CNC Solutions
Tipo: Processo Legislativo
19/10/2010 10:38:08

00000006670-21



ARQUIVADO EM 09/02/2009

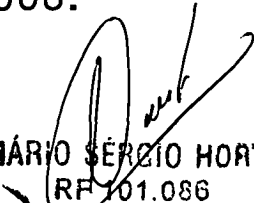
Viviane

CHEFE DE SEÇÃO
VIVIANE FERREIRA PÓ
Supervisora
SGP-33

TERMO DE ABERTURA DE VOLUME DE PROCESSO

Fica aberto o presente volume – II ao RDP-08-0256/2008, que “requer indexação dos documentos gerados pela Subcomissão para analisar os procedimentos de compra, armazenamento e distribuição dos alimentos destinados à merenda escolar da rede pública municipal de ensino (vinculada à Comissão de Finanças e Orçamento)”. O presente volume é numerado a partir da folha 0201, excluída esta página de abertura.

São Paulo, 30/10/2008.



MÁRIO SÉRGIO HORTA
RF 101.086
Secretário



TiRO (LA)

[illegible][illegible]

S

Segue(m) Juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob
nº 202 e folha de Informação
sob nº 864 30.10.0 ..12069

MANOEL GONÇALVES
Secretário
RF 101-086

PROTOCOLO DE VISTORIA DE VEÍCULO - CADASTRO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - CMVS

EMPRESA / PESSOA FÍSICA: Alberto Minucio

ENDEREÇO: R. Lodoonho 1558

BAIRRO: V. Ivone

RENAVAM VEÍCULO: 770434630 **PLACA:** CPJ 5020

Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS, informações na Internet:

Acesse a página: www.prefeitura.sp.gov.br/dom.htm - 1º passo Ir no Item Sumário, selecionar Editais, procurar por Secretaria Municipal da Saúde - SMS, clicar em Gabinete (estará em azul) e procurar pela Razão Social do estabelecimento.

Dr. Augusto Felipe
RF. 317.121.301

Autoridade

Carimbo/Assinatura
Técnico Fiscalizador

SMS - COVISA

Vistoria realizada em

1/1/



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
Documento de Arrecadação do Município de São Paulo - DAMSP

01-NÚMERO DA CUPA
2007000657

02-VENCIMENTO
16/07/2007

04-CPA-CPPI INTERPRETADO 941.663.235-49	
07-ATENDIMENTO TRIBUTÁRIO 004	09-CTRI 2
13-CODIGO DO SERVIÇO 9068	
14-VALOR 26,45	
15-VALOR UNITÁRIO 26,45	
16-VALOR UNITÁRIO 0,00	
17-VALOR UNITÁRIO 0,00	
18-VALOR UNITÁRIO 0,00	
19-TOTAL A PAGAR 26,45	

03-IDENTIFICADOR DO SERVIÇO
SERV. DE INSPECAO E FISCAL - VISTORIA SANITARIA - EM VEICULOS

05-UNIDADE DE VALOR
REAL

06-VALOR UNITÁRIO
26,45

08-VALOR UNITÁRIO
0,00

10-VALOR UNITÁRIO
0,00

11-VALOR UNITÁRIO
0,00

12-VALOR UNITÁRIO
0,00

13-VALOR UNITÁRIO
0,00

14-VALOR UNITÁRIO
0,00

15-VALOR UNITÁRIO
0,00

16-VALOR UNITÁRIO
0,00

17-VALOR UNITÁRIO
0,00

18-VALOR UNITÁRIO
0,00

19-TOTAL A PAGAR
26,45

20-VALOR UNITÁRIO
0,00

21-VALOR UNITÁRIO
0,00

22-VALOR UNITÁRIO
0,00

23-VALOR UNITÁRIO
0,00

24-TOTAL A PAGAR
26,45

25-VALOR UNITÁRIO
0,00

26-VALOR UNITÁRIO
0,00

27-VALOR UNITÁRIO
0,00

28-VALOR UNITÁRIO
0,00

29-VALOR UNITÁRIO
0,00

30-VALOR UNITÁRIO
0,00

31-VALOR UNITÁRIO
0,00

32-VALOR UNITÁRIO
0,00

33-VALOR UNITÁRIO
0,00

34-VALOR UNITÁRIO
0,00

35-VALOR UNITÁRIO
0,00

36-VALOR UNITÁRIO
0,00

37-VALOR UNITÁRIO
0,00

38-VALOR UNITÁRIO
0,00

39-VALOR UNITÁRIO
0,00

40-VALOR UNITÁRIO
0,00

41-VALOR UNITÁRIO
0,00

42-VALOR UNITÁRIO
0,00

43-VALOR UNITÁRIO
0,00

44-VALOR UNITÁRIO
0,00

45-VALOR UNITÁRIO
0,00

46-VALOR UNITÁRIO
0,00

47-VALOR UNITÁRIO
0,00

48-VALOR UNITÁRIO
0,00

49-VALOR UNITÁRIO
0,00

50-VALOR UNITÁRIO
0,00

51-VALOR UNITÁRIO
0,00

52-VALOR UNITÁRIO
0,00

53-VALOR UNITÁRIO
0,00

54-VALOR UNITÁRIO
0,00

55-VALOR UNITÁRIO
0,00

56-VALOR UNITÁRIO
0,00

57-VALOR UNITÁRIO
0,00

58-VALOR UNITÁRIO
0,00

59-VALOR UNITÁRIO
0,00

60-VALOR UNITÁRIO
0,00

61-VALOR UNITÁRIO
0,00

62-VALOR UNITÁRIO
0,00

63-VALOR UNITÁRIO
0,00

64-VALOR UNITÁRIO
0,00

65-VALOR UNITÁRIO
0,00

66-VALOR UNITÁRIO
0,00

67-VALOR UNITÁRIO
0,00

68-VALOR UNITÁRIO
0,00

69-VALOR UNITÁRIO
0,00

70-VALOR UNITÁRIO
0,00

71-VALOR UNITÁRIO
0,00

72-VALOR UNITÁRIO
0,00

73-VALOR UNITÁRIO
0,00

74-VALOR UNITÁRIO
0,00

75-VALOR UNITÁRIO
0,00

76-VALOR UNITÁRIO
0,00

77-VALOR UNITÁRIO
0,00

78-VALOR UNITÁRIO
0,00

79-VALOR UNITÁRIO
0,00

80-VALOR UNITÁRIO
0,00

81-VALOR UNITÁRIO
0,00

82-VALOR UNITÁRIO
0,00

83-VALOR UNITÁRIO
0,00

84-VALOR UNITÁRIO
0,00

85-VALOR UNITÁRIO
0,00

86-VALOR UNITÁRIO
0,00

87-VALOR UNITÁRIO
0,00

88-VALOR UNITÁRIO
0,00

89-VALOR UNITÁRIO
0,00

90-VALOR UNITÁRIO
0,00

91-VALOR UNITÁRIO
0,00

92-VALOR UNITÁRIO
0,00

93-VALOR UNITÁRIO
0,00

94-VALOR UNITÁRIO
0,00

95-VALOR UNITÁRIO
0,00

96-VALOR UNITÁRIO
0,00

97-VALOR UNITÁRIO
0,00

98-VALOR UNITÁRIO
0,00

99-VALOR UNITÁRIO
0,00

100-VALOR UNITÁRIO
0,00

04-CPA-CPPI INTERPRETADO
DAMSP VIA INTERNET 90682007000657

01-CAUSA
NÃO RECEBER
APÓS ESTA DATA

02-VALOR UNITÁRIO
23/07/2007

VIA DO CONTRIBUINTE

0042 9068 2007 000657 8 8

816400000005 264500007226 007072300069 579068200776

Folha nº 207 202
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.086

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA JUSTIÇA

PL: 0316105020-2 Nº 6440557380
DETRAN - SP
CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO

VIA	COD. RENAVAM	R.T.B.	EXERCÍCIO
1	770434630	*****	2007

NOME/ENDEREÇO
ALBERTO MINUCIO

R SOLIDONIO LEITE 1558
AP 71 VILA IVONE 03275

CPF/CGC 94166323849 PLACA CPJ5020

PLACA ANT/UF CPJ5020/SP CHASSI 9BWGB07X72P003487

ESPECIE TIPO MIS/CAMIONETA COMBUSTÍVEL GASOL/ONV

MARCA/MODELO VW/KOMBI ANO FAB 2001 ANO VCO 2002

CAP/POT/CIL 9L/1584CC CATEGORIA PARTIC. COR PREDOMINANTE BRANCA

COTA ÚNICA VENC. COTA ÚNICA VENC./COTAS
1*****
2*****
3*****

FAIXA I.P.V.A. PARCELAMENTO/COTAS
2033000 COD. MUN. 100-4

PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$) IOF (R\$) PRÊMIO TOTAL (R\$) DATA DE PAGAMENTO
DPVAT PAGO

OBSERVAÇÕES
SEM RESERVA* CMT=002/20 PBT=002/20
T*MODIFI 00MB
T*BCAL 00MB
SAO PAULO 23/04/2007
0852/0315

SP Nº 6440557380 . BILHETE DE SEGURO DPVAT

NOME/ENDEREÇO
ALBERTO MINUCIO

R SOLIDONIO LEITE 1558
AP 71 VILA IVONE 03275

CPF/CGC 94166323849 PLACA CPJ5020

BILHETE DE SEGURO DPVAT - VIA CONVÊNIO
SP Nº 6440557380 EXERCÍCIO 2007 DATA EMISSÃO 23/04/2007

NOME/ENDEREÇO
ALBERTO MINUCIO

R SOLIDONIO LEITE 1558
AP 71 VILA IVONE 03275

VIA 1 CPF/CGC 94166323849 PLACA CPJ5020

COD. RENAVAM 770434630 MARCA/MODELO VW/KOMBI

ANO FAB. 2001 CAT. TARIF. 01 CHASSI 9BWGB07X72P003487

PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$) IOF (R\$) PRÊMIO TOTAL (R\$)

Folha nº 202 203
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.086

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DAS CIDADES
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO

NOME ALBERTO MINUCIO

DOC. IDENTIDADE / ÓRG. EMISSOR / UF 7717288 SSP/SP

CPF 941.663.238-49 DATA NASCIMENTO 22/03/1958

FLUIÇÃO
SEBASTIAO ODILIO MINUCIO
BENEDICTA AZENHA MINUCIO

PERMISSÃO ACC CAT. HAB. D

Nº REGISTRO 02787245351 VALIDADE 27/03/2013 1ª HABILITAÇÃO 23/11/1976

OBSERVAÇÕES
EXERCE ATIVIDADE REMUNERADA

ASSINATURA DO PORTADOR

LOCAL SAO PAULO, SP DATA EMISSÃO 09/04/2008

Det. Pol. Luis Carlos de Carmo 4655654625
ASSINATURA DO DIRETOR SP310524520

DETRAN - SP (SAO PAULO)
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO

(DIVISÃO DE IDENTIFICAÇÃO CIVIL E CRIMINAL)

7.717.288
31. AGO. 1973

CÉDULA DE IDENTIDADE
NACIONALIDADE BRASILEIRA
ALBERTO MINUCIO

SEBASTIÃO ODILIO MINUCIO
BENEDICTA AZENHA MINUCIO
SÃO PAULO - SP 22.MAR.1.958

ASSINATURA DO PORTADOR
Alberto Minucio

(DIVISÃO DE IDENTIFICAÇÃO CIVIL E CRIMINAL)

PROTOCOLO DE VISTORIA DE VEÍCULO - CADASTRO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - CMVS

EMPRESA / PESSOA FÍSICA: Luiz Carlos Pereira

ENDEREÇO: R. Criciuma 955

BAIRRO: Jd. Brasil

RENAVAM VEÍCULO: 975108.049 PLACA: MWA 7199

Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS, informações na Internet:

Acesso a página: www.prefeitura.sp.gov.br/dom.htm - 1º passo Ir no Item Sumário, selecionar Editais, procurar por Secretaria Municipal da Saúde - SMS, clicar em Gabinete (estará em azul) e procurar pela Razão Social do estabelecimento.

Dr. Augusto Felipe
RF. 317.121.301
Autoridade Sanitária
Carimbo/Assinatura
Técnico Fiscalizador

SMS - COVISA
Vistoria realizada em



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
Documento de Arrecadação do Município de São Paulo - DAMSP

01-NÚMERO DA CISA: 2007000668
02-VENCIMENTO: 17/07/2007

04-NOME DO INTERESSADO LUIZ CARLOS PEREIRA		04-TIPO CMVS INTERESSADO 819.109.248-49	
07-DOCUMENTO DE IDENTIFICAÇÃO 004	08- 2	09-CTRL 2	
10-CLASSIFICAÇÃO DO SERVIÇO SERV. DE INSPEÇÃO E FISCAL - VISTORIA SANITÁRIA - EM VEÍCULOS		11-CODIGO DO SERVIÇO 9068	
12-VALOR DO VALOR SELECIONADO	13-UNIDADE DE VALOR REAL	14-OUTO 1	15-VALOR UNITÁRIO 26,45
16-VALOR 26,45		17-VALOR 26,45	
18-VALOR 26,45		19-VALOR 26,45	
20-VALOR 26,45		21-VALOR 26,45	
22-VALOR 26,45		23-VALOR 26,45	
24-VALOR 26,45		25-VALOR 26,45	
26-VALOR 26,45		27-VALOR 26,45	
28-VALOR 26,45		29-VALOR 26,45	
30-VALOR 26,45		31-VALOR 26,45	
32-VALOR 26,45		33-VALOR 26,45	
34-VALOR 26,45		35-VALOR 26,45	
36-VALOR 26,45		37-VALOR 26,45	
38-VALOR 26,45		39-VALOR 26,45	
40-VALOR 26,45		41-VALOR 26,45	
42-VALOR 26,45		43-VALOR 26,45	
44-VALOR 26,45		45-VALOR 26,45	
46-VALOR 26,45		47-VALOR 26,45	
48-VALOR 26,45		49-VALOR 26,45	
50-VALOR 26,45		51-VALOR 26,45	
52-VALOR 26,45		53-VALOR 26,45	
54-VALOR 26,45		55-VALOR 26,45	
56-VALOR 26,45		57-VALOR 26,45	
58-VALOR 26,45		59-VALOR 26,45	
60-VALOR 26,45		61-VALOR 26,45	
62-VALOR 26,45		63-VALOR 26,45	
64-VALOR 26,45		65-VALOR 26,45	
66-VALOR 26,45		67-VALOR 26,45	
68-VALOR 26,45		69-VALOR 26,45	
70-VALOR 26,45		71-VALOR 26,45	
72-VALOR 26,45		73-VALOR 26,45	
74-VALOR 26,45		75-VALOR 26,45	
76-VALOR 26,45		77-VALOR 26,45	
78-VALOR 26,45		79-VALOR 26,45	
80-VALOR 26,45		81-VALOR 26,45	
82-VALOR 26,45		83-VALOR 26,45	
84-VALOR 26,45		85-VALOR 26,45	
86-VALOR 26,45		87-VALOR 26,45	
88-VALOR 26,45		89-VALOR 26,45	
90-VALOR 26,45		91-VALOR 26,45	
92-VALOR 26,45		93-VALOR 26,45	
94-VALOR 26,45		95-VALOR 26,45	
96-VALOR 26,45		97-VALOR 26,45	
98-VALOR 26,45		99-VALOR 26,45	
100-VALOR 26,45		101-VALOR 26,45	
102-VALOR 26,45		103-VALOR 26,45	
104-VALOR 26,45		105-VALOR 26,45	
106-VALOR 26,45		107-VALOR 26,45	
108-VALOR 26,45		109-VALOR 26,45	
110-VALOR 26,45		111-VALOR 26,45	
112-VALOR 26,45		113-VALOR 26,45	
114-VALOR 26,45		115-VALOR 26,45	
116-VALOR 26,45		117-VALOR 26,45	
118-VALOR 26,45		119-VALOR 26,45	
120-VALOR 26,45		121-VALOR 26,45	
122-VALOR 26,45		123-VALOR 26,45	
124-VALOR 26,45		125-VALOR 26,45	
126-VALOR 26,45		127-VALOR 26,45	
128-VALOR 26,45		129-VALOR 26,45	
130-VALOR 26,45		131-VALOR 26,45	
132-VALOR 26,45		133-VALOR 26,45	
134-VALOR 26,45		135-VALOR 26,45	
136-VALOR 26,45		137-VALOR 26,45	
138-VALOR 26,45		139-VALOR 26,45	
140-VALOR 26,45		141-VALOR 26,45	
142-VALOR 26,45		143-VALOR 26,45	
144-VALOR 26,45		145-VALOR 26,45	
146-VALOR 26,45		147-VALOR 26,45	
148-VALOR 26,45		149-VALOR 26,45	
150-VALOR 26,45		151-VALOR 26,45	
152-VALOR 26,45		153-VALOR 26,45	
154-VALOR 26,45		155-VALOR 26,45	
156-VALOR 26,45		157-VALOR 26,45	
158-VALOR 26,45		159-VALOR 26,45	
160-VALOR 26,45		161-VALOR 26,45	
162-VALOR 26,45		163-VALOR 26,45	
164-VALOR 26,45		165-VALOR 26,45	
166-VALOR 26,45		167-VALOR 26,45	
168-VALOR 26,45		169-VALOR 26,45	
170-VALOR 26,45		171-VALOR 26,45	
172-VALOR 26,45		173-VALOR 26,45	
174-VALOR 26,45		175-VALOR 26,45	
176-VALOR 26,45		177-VALOR 26,45	
178-VALOR 26,45		179-VALOR 26,45	
180-VALOR 26,45		181-VALOR 26,45	
182-VALOR 26,45		183-VALOR 26,45	
184-VALOR 26,45		185-VALOR 26,45	
186-VALOR 26,45		187-VALOR 26,45	
188-VALOR 26,45		189-VALOR 26,45	
190-VALOR 26,45		191-VALOR 26,45	
192-VALOR 26,45		193-VALOR 26,45	
194-VALOR 26,45		195-VALOR 26,45	
196-VALOR 26,45		197-VALOR 26,45	
198-VALOR 26,45		199-VALOR 26,45	
200-VALOR 26,45		201-VALOR 26,45	
202-VALOR 26,45		203-VALOR 26,45	
204-VALOR 26,45		205-VALOR 26,45	
206-VALOR 26,45		207-VALOR 26,45	
208-VALOR 26,45		209-VALOR 26,45	
210-VALOR 26,45		211-VALOR 26,45	
212-VALOR 26,45		213-VALOR 26,45	
214-VALOR 26,45		215-VALOR 26,45	
216-VALOR 26,45		217-VALOR 26,45	
218-VALOR 26,45		219-VALOR 26,45	
220-VALOR 26,45		221-VALOR 26,45	
222-VALOR 26,45		223-VALOR 26,45	
224-VALOR 26,45		225-VALOR 26,45	
226-VALOR 26,45		227-VALOR 26,45	
228-VALOR 26,45		229-VALOR 26,45	
230-VALOR 26,45		231-VALOR 26,45	
232-VALOR 26,45		233-VALOR 26,45	
234-VALOR 26,45		235-VALOR 26,45	
236-VALOR 26,45		237-VALOR 26,45	
238-VALOR 26,45		239-VALOR 26,45	
240-VALOR 26,45		241-VALOR 26,45	
242-VALOR 26,45		243-VALOR 26,45	
244-VALOR 26,45		245-VALOR 26,45	
246-VALOR 26,45		247-VALOR 26,45	
248-VALOR 26,45		249-VALOR 26,45	
250-VALOR 26,45		251-VALOR 26,45	
252-VALOR 26,45		253-VALOR 26,45	
254-VALOR 26,45		255-VALOR 26,45	
256-VALOR 26,45		257-VALOR 26,45	
258-VALOR 26,45		259-VALOR 26,45	
260-VALOR 26,45		261-VALOR 26,45	
262-VALOR 26,45		263-VALOR 26,45	
264-VALOR 26,45		265-VALOR 26,45	
266-VALOR 26,45		267-VALOR 26,45	
268-VALOR 26,45		269-VALOR 26,45	
270-VALOR 26,45		271-VALOR 26,45	
272-VALOR 26,45		273-VALOR 26,45	
274-VALOR 26,45		275-VALOR 26,45	
276-VALOR 26,45		277-VALOR 26,45	
278-VALOR 26,45		279-VALOR 26,45	
280-VALOR 26,45		281-VALOR 26,45	
282-VALOR 26,45		283-VALOR 26,45	
284-VALOR 26,45		285-VALOR 26,45	
286-VALOR 26,45		287-VALOR 26,45	
288-VALOR 26,45		289-VALOR 26,45	
290-VALOR 26,45		291-VALOR 26,45	
292-VALOR 26,45		293-VALOR 26,45	
294-VALOR 26,45		295-VALOR 26,45	
296-VALOR 26,45		297-VALOR 26,45	
298-VALOR 26,45		299-VALOR 26,45	
300-VALOR 26,45		301-VALOR 26,45	
302-VALOR 26,45		303-VALOR 26,45	
304-VALOR 26,45		305-VALOR 26,45	
306-VALOR 26,45		307-VALOR 26,45	
308-VALOR 26,45		309-VALOR 26,45	
310-VALOR 26,45		311-VALOR 26,45	
312-VALOR 26,45		313-VALOR 26,45	
314-VALOR 26,45		315-VALOR 26,45	
316-VALOR 26,45		317-VALOR 26,45	
318-VALOR 26,45		319-VALOR 26,45	
320-VALOR 26,45		321-VALOR 26,45	
322-VALOR 26,45		323-VALOR 26,45	
324-VALOR 26,45		325-VALOR 26,45	
326-VALOR 26,45		327-VALOR 26,45	
328-VALOR 26,45		329-VALOR 26,45	
330-VALOR 26,45		331-VALOR 26,45	
332-VALOR 26,45		333-VALOR 26,45	
334-VALOR 26,45		335-VALOR 26,45	
336-VALOR 26,45		337-VALOR 26,45	
338-VALOR 26,45		339-VALOR 26,45	
340-VALOR 26,45		341-VALOR 26,45	
342-VALOR 26,45		343-VALOR 26,45	
344-VALOR 26,45		345-VALOR 26,45	
346-VALOR 26,45		347-VALOR 26,45	
348-VALOR 26,45		349-VALOR 26,45	
350-VALOR 26,45		351-VALOR 26,45	
352-VALOR 26,45		353-VALOR 26,45	
354-VALOR 26,45		355-VALOR 26,45	
356-VALOR 26,45		357-VALOR 26,45	
358-VALOR 26,45		359-VALOR 26,45	
360-VALOR 26,45		361-VALOR 26,45	
362-VALOR 26,45		363-VALOR 26,45	
364-VALOR 26,45		365-VALOR 26,45	
366-VALOR 26,45		367-VALOR 26,45	
368-VALOR 26,45		369-VALOR 26,45	
370-VALOR 26,45		371-VALOR 26,45	
372-VALOR 26,45		373-VALOR 26,45	
374-VALOR 26,45		375-VALOR 26,45	
376-VALOR 26,45		377-VALOR 26,45	
378-VALOR 26,45		379-VALOR 26,45	
380-VALOR 26,45		381-VALOR 26,45	
382-VALOR 26,45		383-VALOR 26,45	
384-VALOR 26,45		385-VALOR 26,45	
386-VALOR 26,45		387-VALOR 26,45	
388-VALOR 26,45		389-VALOR 26,45	
390-VALOR 26,45		391-VALOR 26,45	
392-VALOR 26,45		393-VALOR 26,45	
394-VALOR 26,4			

Folha nº 204 205
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

LUIZ CARLOS (DIVAS)

SEGURO OBRIGATORIO DOCUMENTO DE PONTE OBRIGATORIA NATURAL PARA TRANSFERENCIA		0556004953 EXERCICIO 2007	
10/03/2007		103 02229	
VIACONVENIO		BILHETE DE SEGURO OBRIG SP Nº 0556004953 NOME DO SEGURO LUIZ CARLOS PEREIRA CRISOLUNA A. CSOL JARDIM BRASIL 02229 103 02229 02229 02229	
BILHETE DE SEGURO OBRIG VIACONVENIO SP Nº 0556004953 Emissão 2007 10/03/2007		VIACONVENIO LUIZ CARLOS PEREIRA CRISOLUNA A. CSOL JARDIM BRASIL 02229 103 02229 02229 02229	
COD RENAVAM R7200014 2008 01 20080711 SP000967		COD RENAVAM VIACONVENIO 2008 01 20080711 SP000967	
Emissão 2007 10/03/2007		Emissão 2007 10/03/2007	

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA JUSTIÇA

PL: 0406144212-7 Nº 6433364210
DETRAN-SP
CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO

VIA COD. RENAVAM RTB EXERCÍCIO
1 761078630 ***** 2007

NOME/ENDEREÇO
CARLOS HENRIQUE GONCALVES
R DARABI 62
BL1AP12 VILA INGLESA 04653

CPF/CGC PLACA
05255408616 DFN4212

PLACA ANT/UF CHASSI
DFN4212/SP 9BWGB07X31P016493

ESPECIE TIPO COMBUSTÍVEL
MIS/GAMIDNETA GASOLINA

MARCA/MODELO ANO FAB. ANO MOD.
VW/KOMBI 2001 2001

CAP/POT/CIL CATEGORIA COR PREDOMINANTE
9L/1584CC PARTIC BRANCA

COTA ÚNICA VENC. COTA ÚNICA VENC. COTAS
1ª *****
2ª *****
3ª *****

FAIXA I.P.V.A. PARCELAMENTO/COTAS
A 2033000 COD. MUN. 100-4

PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$) IOF (R\$) PRÊMIO TOTAL (R\$) DATA DE PAGAMENTO
DPVAT PAGO

OBSERVAÇÕES

SEM RESERVA* CMT=002,20T PBT=002,20
T*

LOCAL DATA
SÃO PAULO 26/02/2007

0187/0315

SEGURO OBRIGATORIO DE DANOS PESSOAIS CAUSADOS POR VEICULOS
AUTOMOTORES DE VIA TERRESTRE OU POR SUA CARGA A PESSOAS
TRANSPORTADAS OU NAO SEGURO DPVAT

SP Nº 6433364210 BILHETE DE SEGURO DPVAT

NOME/ENDEREÇO
CARLOS HENRIQUE GONCALVES
R DARABI 62
BL1AP12 VILA INGLESA 04653

CPF/CGC PLACA
05255408616 DFN4212

BILHETE DE SEGURO DPVAT - VIA CONVÊNIO
SP Nº 6433364210 EXERCÍCIO DATA EMISSÃO
2007 26/02/2007

NOME/ENDEREÇO
CARLOS HENRIQUE GONCALVES
R DARABI 62
BL1AP12 VILA INGLESA 04653

VIA CPF/CGC PLACA
1 05255408616 DFN4212

COD. RENAVAM MARCA/MODELO
761078630 VW/KOMBI

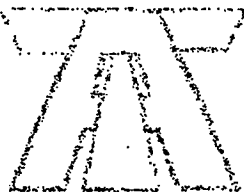
ANO FAB. CAT. ANO CHASSI
2001 01 9BWGB07X31P016493

PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$) IOF (R\$) PRÊMIO TOTAL (R\$)

VIA CONVÊNIO

CARLOS HENRIQUE (VIA)

Folha nº 206 207
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101 086



AGATHI DEDETIZADORA S/C LTDA

CNPJ:01.050.045/0001-33

REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE Nº: 3.820001-2

RUA TANQUE VELHO Nº 902 - VL.NIVI - SÃO PAULO - S.P.

DEPTO. DE VENDAS E ASSISTÊNCIA AO CLIENTE

FONE:6951-2117 // 6951-5016

E-mail:agathi@terra.com.br//Site:www.agathidedetizadora.com

São Paulo, 25 de Junho 2008

A EMPRESA AGATHI DEDETIZADORA, CERTIFICA QUE A EMPRESA UNITRANSF COOPERATIVA UNIÃO INTERMODAL DE TRANSPORTADORES AUTONOMOS DE SÃO PAULO, DEVIDAMENTE INSCRITA NO C.N.P.J 03.224.840/0001-26 E INSCRIÇÃO ESTADUAL N. 115.468.867.119, SEDIADA A RUA CHICO PONTES N. 185 CARANDIRU SP/SP CEP. 02067-000 REALIZOU A DESINSETIZAÇÃO E A DESRATIZAÇÃO DE TODOS OS VEICULOS MENCIONADOS ABAIXO, SOB A FISCALIZAÇÃO DO SR. FÁBIO CALLIGARIS: QUÍMICO IND. RESPONSÁVEL C.R.Q.4 REGIÃO: 04235329.

SEGUEM RELAÇÕES ABAIXO DOS VEICULOS QUE FORAM DEDETIZADOS E DESRATIZADOS :

LCN 2901					Folha nº 207 208
CZZ 2152					do processo nº 256/08
ANN 8705					Mário Sergio Horta
CXV 9664					RF 101.088
KNE 2417					
GXH 0269					
JNK 8118					
GSW 7278					
DJB 9036					
CRH 2401					

Atenciosamente,

Fábio Calligaris
CRQ Nº: 042353229

Fábio Calligaris
Químico Industrial
CRQ n.º 042.35329

AGATHI DEDETIZADORA LTDA



C.N.P.J. 01.050.045/0001-33
Licença de Funcionamento: 02.222.070.101

- Cuidados e Precauções:

- Proteger os alimentos; utensílios de cozinha;
- Não fumar ou ingerir alimentos; na hora da aplicação;
- Não permanecer no local animais de estimação e crianças;
- Não permanecer no local pessoas desprotegidas e/ou com doenças respiratórias e alérgicas.

Ação Tóxica: Distúrbios sensoriais, Hipersensibilidade e Irritante das Mucosas (PA. Deltametrinos)

Antídoto / Tratamento: Anti-Histamínicos e Tratamento Sintomático.

Produtos Usados: Deltagard® 250, Kothrine® 2P (Bayer).

Permetrina 100 CE e/ou 384 CE

C. R. Q. 4ª Região: 04235329

Fábio Calligaris: Químico Indl. Responsável Industrial

Limpeza de Caixas: Hidrosan Plus

CRQ n.º 042 35329

Certificado de Garantia da:

☐ Descupinização ☐ Desinfecção

☒ Desinsetização ☐ Limpeza de Caixas D'água *

☒ Desratização ☐ Impermeabilização

Cliente: **UNITRANSP COOPERATIVA**

CERTIFICADO DE

GARANTIA

Fone: 2951-2117 - 2951-5016

- Primeiros Socorros:

- Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar com água corrente em abundância. Se inalado em excesso remover a pessoa para local ventilado. Pode ser fatal se ingerido. Em caso de ingestão não provoque vômito. Centro de Informações toxicológicas: 0800 780200

- Desratização - Primeiros Socorros:

- Produto usado: Storm bloco

- Componente Principal: Floccumafen

- Antídoto: Vitamina K1 (Injetável)

- Primeiros socorros: Remover a pessoa e/ou animal para um lugar arejado e providenciar assistência médica. Caso haja contato com a pele, lavar as partes atingidas com água e sabonete. Lavar os olhos com água corrente por 10 minutos, não use colírio. Anticoagulante que inibe a formação de protombina e lesa as paredes dos capilares sanguíneos.

Tel. de emergência. 24 horas. 0800-112273. CECOM: Central de comunicação

PLACA DJB 9036

☐ Desentupimento

Data: 25 / 06 / 08

☐ Limpeza de poços de águas pluviais

Venc.: 25 / 12 / 08

Valor R\$ 280,00

Apto. 185 Vendedor: **ELAINE**

AGATHI DEDETIZADORA LTDA



C.N.P.J. 01.050.045/0001-33
Licença de Funcionamento: 02.222.070.101

- Cuidados e Precauções:

- Proteger os alimentos; utensílios de cozinha;
- Não fumar ou ingerir alimentos; na hora da aplicação;
- Não permanecer no local animais de estimação e crianças;
- Não permanecer no local pessoas desprotegidas e/ou com doenças respiratórias e alérgicas.

Ação Tóxica: Distúrbios sensoriais, Hipersensibilidade e Irritante das Mucosas (PA. Deltametrinos)

Antídoto / Tratamento: Anti-Histamínicos e Tratamento Sintomático.

Produtos Usados: Deltagard® 250, Kothrine® 2P (Bayer).

Permetrina 100 CE e/ou 384 CE

C. R. Q. 4ª Região: 04235329

Fábio Calligaris: Químico Indl. Responsável Industrial

Limpeza de Caixas: Hidrosan Plus

CRQ n.º 042 35329

Certificado de Garantia da:

☐ Descupinização ☐ Desinfecção

☒ Desinsetização ☐ Limpeza de Caixas D'água *

☒ Desratização ☐ Impermeabilização

Cliente: **UNITRANSP COOPERATIVA**

CERTIFICADO DE

GARANTIA

Fone: 2951-2117 - 2951-5016

- Primeiros Socorros:

- Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar com água corrente em abundância. Se inalado em excesso remover a pessoa para local ventilado. Pode ser fatal se ingerido. Em caso de ingestão não provoque vômito. Centro de Informações toxicológicas: 0800 780200

- Desratização - Primeiros Socorros:

- Produto usado: Storm bloco

- Componente Principal: Floccumafen

- Antídoto: Vitamina K1 (Injetável)

- Primeiros socorros: Remover a pessoa e/ou animal para um lugar arejado e providenciar assistência médica. Caso haja contato com a pele, lavar as partes atingidas com água e sabonete. Lavar os olhos com água corrente por 10 minutos, não use colírio. Anticoagulante que inibe a formação de protombina e lesa as paredes dos capilares sanguíneos.

Tel. de emergência. 24 horas. 0800-112273. CECOM: Central de comunicação

PLACA CRH 2401

☐ Desentupimento

Data: 25 / 06 / 08

☐ Limpeza de poços de águas pluviais

Venc.: 25 / 12 / 08

Valor R\$ 280,00

Apto. 185 Vendedor: **ELAINE**

AGATHI DEDETIZADORA LTDA



C.N.P.J. 01.050.045/0001-33

Licença de Funcionamento: 02.222.070.101

- Cuidados e Precauções:

- Proteger os alimentos; utensílios de cozinha;
- Não fumar ou ingerir alimentos; na hora da aplicação;
- Não permanecer no local animais de estimação e crianças;
- Não permanecer no local pessoas desprotegidas e/ou com doenças respiratórias e alérgicas.

Ação Tóxica: Distúrbios sensoriais, Hipersensibilidade e Irritante das Mucosas (PA. Deltametrinos).

Antídoto / Tratamento: Anti-Histamínicos e Tratamento Sintomático.

Produtos Usados: Deltagard 250, K-Otrina 2P (Bayer).

Permetrina 100 CE e/ou 384 CE

C. R. Q. 4ª Região: 04235329

Fábio Calligaris: Químico Indl. Responsável

Limpeza de Caixas: Hidrosan Plus

Fábio Calligaris

Químico Industrial

CRQ n.º 042.35329

Certificado de Garantia da: PLACA JNZ 8116

☐ Descupinização ☐ Desinfecção

☒ Desinsetização ☐ Limpeza de Caixas D'água

☒ Desratização ☐ Impermeabilização

Cliente: **UNITRANSP COOPERATIVA**

☐ Desentupimento

☐ Limpeza de poços

de águas pluviais.

Apto. 185

Data: 25 / 06 / 08

Venc.: 25 / 12 / 08

Valor R\$ 280,00

Vendedor: **ETAIINE**

CERTIFICADO DE GARANTIA

Fone: 2951-2117 - 2951-5016

Folha nº 209 210
do processo nº 256/08

Mário Sérgio Horta

01.083

- Primeiros Socorros:

- Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar com água corrente em abundância. Se inalado em excesso remover a pessoa para local ventilado. Pode ser fatal se ingerido. Em caso de ingestão não provoque vômito. Centro de Informações toxicológicas: 0800 780200

- Desratização - Primeiros Socorros:

- Produto usado: Storm bloco
- Componente Principal: Floccoumafen
- Antídoto: Vitamina K1 (Injetável)
- Primeiros socorros: Remover a pessoa e/ou animal para um lugar arejado e providenciar assistência médica. Caso haja contato com a pele, lavar as partes atingidas com água e sabonete. Lavar os olhos com água corrente por 10 minutos, não use colírio. Anticoagulante que inibe a formação de protombina e lesa as paredes dos capilares sanguíneos.

Tel. de emergência, 24 horas. 0800-112273. CECOM: Central de comunicação

AGATHI DEDETIZADORA LTDA



C.N.P.J. 01.050.045/0001-33

Licença de Funcionamento: 02.222.070.101

- Cuidados e Precauções:

- Proteger os alimentos; utensílios de cozinha;
- Não fumar ou ingerir alimentos; na hora da aplicação;
- Não permanecer no local animais de estimação e crianças;
- Não permanecer no local pessoas desprotegidas e/ou com doenças respiratórias e alérgicas.

Ação Tóxica: Distúrbios sensoriais, Hipersensibilidade e Irritante das Mucosas (PA. Deltametrinos)

Antídoto / Tratamento: Anti-Histamínicos e Tratamento Sintomático.

Produtos Usados: Deltagard 250, K-Otrina 2P (Bayer).

Permetrina 100 CE e/ou 384 CE

C. R. Q. 4ª Região: 04235329

Fábio Calligaris: Químico Indl. Responsável

Limpeza de Caixas: Hidrosan Plus

Fábio Calligaris

Químico Industrial

CRQ n.º 042.35329

Certificado de Garantia da: PLACA GSW 7279

☐ Descupinização ☐ Desinfecção

☒ Desinsetização ☐ Limpeza de Caixas D'água

☒ Desratização ☐ Impermeabilização

Cliente: **UNITRANSP COOPERATIVA**

☐ Desentupimento

☐ Limpeza de poços

de águas pluviais

Apto. 185

Data: 25 / 06 / 08

Venc.: 25 / 12 / 08

Valor R\$ 280,00

Vendedor: **ETAIINE**

CERTIFICADO DE GARANTIA

Fone: 2951-2117 - 2951-5016

- Primeiros Socorros:

- Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar com água corrente em abundância. Se inalado em excesso remover a pessoa para local ventilado. Pode ser fatal se ingerido. Em caso de ingestão não provoque vômito. Centro de Informações toxicológicas: 0800 780200

- Desratização - Primeiros Socorros:

- Produto usado: Storm bloco
- Componente Principal: Floccoumafen
- Antídoto: Vitamina K1 (Injetável)
- Primeiros socorros: Remover a pessoa e/ou animal para um lugar arejado e providenciar assistência médica. Caso haja contato com a pele, lavar as partes atingidas com água e sabonete. Lavar os olhos com água corrente por 10 minutos, não use colírio. Anticoagulante que inibe a formação de protombina e lesa as paredes dos capilares sanguíneos.

Tel. de emergência, 24 horas. 0800-112273. CECOM: Central de comunicação

AGATHI DEDETIZADORA LTDA



C.N.P.J. 01.050.045/0001-33

Licença de Funcionamento: 02.222.070.101

- Cuidados e Precauções:

- Proteger os alimentos; utensílios de cozinha;
- Não fumar ou ingerir alimentos; na hora da aplicação;
- Não permanecer no local animais de estimação e crianças;
- Não permanecer no local pessoas desprotegidas e/ou com doenças respiratórias e alérgicas.

Ação Tóxica: Distúrbios sensoriais, Hipersensibilidade e Irritante das Mucosas (PA. Deltametrinos)

Antídoto / Tratamento: Anti-Histamínicos e Tratamento Sintomático.

Produtos Usados: Deltagard 250, Kethrin 100 PP (Bayer), Permetrina 100 CE e/ou 384 CE

C. R. Q. 4ª Região: 04235329

Fábio Calligaris: Químico Indl. Responsável.

Limpeza de Caixas: Hidrosan Plus

Fábio Calligaris
Químico Industrial
CRQ n.º 042.35329

Certificado de Garantia da: PLACA KNE 2417

- | | | | |
|--|---|---|--------------------|
| ☐ Descupinização | ☐ Desinfecção | ☐ Desentupimento | Data: 25 / 06 / 08 |
| ☒ Desinsetização | ☐ Limpeza de Caixas D'água.* | ☐ Limpeza de poços de águas pluviais | Venc: 25 / 12 / 08 |
| ☒ Desratização | ☐ Impermeabilização | | Valor R\$ 280,00 |
- Cliente: **UNITRANS COOPERATIVA** Apto. 185 Vendedor: **ELAINE**

CERTIFICADO DE GARANTIA
Fone: 2951-2117 - 2951-5016

AGATHI DEDETIZADORA LTDA



C.N.P.J. 01.050.045/0001-33

Licença de Funcionamento: 02.222.070.101

- Cuidados e Precauções:

- Proteger os alimentos; utensílios de cozinha;
- Não fumar ou ingerir alimentos; na hora da aplicação;
- Não permanecer no local animais de estimação e crianças;
- Não permanecer no local pessoas desprotegidas e/ou com doenças respiratórias e alérgicas.

Ação Tóxica: Distúrbios sensoriais, Hipersensibilidade e Irritante das Mucosas (PA. Deltametrinos)

Antídoto / Tratamento: Anti-Histamínicos e Tratamento Sintomático.

Produtos Usados: Deltagard 250, Kethrin 100 PP (Bayer), Permetrina 100 CE e/ou 384 CE

C. R. Q. 4ª Região: 04235329

Fábio Calligaris: Químico Indl. Responsável.

Limpeza de Caixas: Hidrosan Plus

Fábio Calligaris
Químico Industrial
CRQ n.º 042.35329

Certificado de Garantia da: PLACA GXH 0269

- | | | | |
|--|---|---|--------------------|
| ☐ Descupinização | ☐ Desinfecção | ☐ Desentupimento | Data: 25 / 06 / 08 |
| ☒ Desinsetização | ☐ Limpeza de Caixas D'água.* | ☐ Limpeza de poços de águas pluviais | Venc: 25 / 12 / 08 |
| ☒ Desratização | ☐ Impermeabilização | | Valor R\$ 280,00 |
- Cliente: **UNITRANS COOPERATIVA** Apto. 185 Vendedor: **ELAINE**

Folha nº 240 211
do processo nº 256/08
Elaine Sérgio Horta
1.088

- Primeiros Socorros:**
- Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar com água corrente em abundância. Se inalado em excesso remover a pessoa para local ventilado. Pode ser fatal se ingerido. Em caso de ingestão não provoque vômito. Centro de Informações toxicológicas: 0800 780200
- Desratização - Primeiros Socorros:**
- Produto usado: Storm bloco
 - Componente Principal: Floccumafen
 - Antídoto: Vitamina K1 (Injetável)
 - Primeiros socorros: Remover a pessoa e/ou animal para um lugar arejado e providenciar assistência médica. Caso haja contato com a pele, lavar as partes atingidas com água e sabonete. Lavar os olhos com água corrente por 10 minutos, não use colírio. Anticoagulante que inibe a formação de protombina e lesa as paredes dos capilares sanguíneos.
- Tel. de emergência. 24 horas. 0800-112273. CECOM: Central de comunicação

- Primeiros Socorros:**
- Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar com água corrente em abundância. Se inalado em excesso remover a pessoa para local ventilado. Pode ser fatal se ingerido. Em caso de ingestão não provoque vômito. Centro de Informações toxicológicas: 0800 780200
- Desratização - Primeiros Socorros:**
- Produto usado: Storm bloco
 - Componente Principal: Floccumafen
 - Antídoto: Vitamina K1 (Injetável)
 - Primeiros socorros: Remover a pessoa e/ou animal para um lugar arejado e providenciar assistência médica. Caso haja contato com a pele, lavar as partes atingidas com água e sabonete. Lavar os olhos com água corrente por 10 minutos, não use colírio. Anticoagulante que inibe a formação de protombina e lesa as paredes dos capilares sanguíneos.
- Tel. de emergência. 24 horas. 0800-112273. CECOM: Central de comunicação

AGATHI DEDETIZADORA LTDA



C.N.P.J. 01.050.045/0001-33

Licença de Funcionamento: 02.222.070.101

- Cuidados e Precauções:

- Proteger os alimentos; utensílios de cozinha;
- Não fumar ou ingerir alimentos; na hora da aplicação;
- Não permanecer no local animais de estimação e crianças;
- Não permanecer no local pessoas desprotegidas e/ou com doenças respiratórias e alérgicas.

Ação Tóxica: Distúrbios sensoriais, Hipersensibilidade e Irritante das Mucosas (PA. Deltametrinos)

Antídoto / Tratamento: Anti-Histamínicos e Tratamento Sintomático.

Produtos Usados: Deltagardowg 250, K-othrin e Permetrina 100 CE e/ou 384 CE

C. R. Q. 4ª Região: 04235329

Fábio Calligaris: Químico Indl. Responsável

Limpeza de Caixas: Hidrosan Plus CRQ n.º 042.35329

Certificado de Garantia da: PLACA ANN 8705

☐ Descupinização	☐ Desinfecção	☐ Desentupimento	Data: 25 / 06 / 08
☒ Desinsetização	☐ Limpeza de Caixas D'água *	☐ Limpeza de poços de águas pluviais	Venc.: 25 / 12 / 08
☒ Desratização	☐ Impermeabilização		Valor R\$ 280,00

Cliente: UNITRANSP COOPERATIVA Apto. 185 Vendedor: ELAINE

CERTIFICADO DE GARANTIA

Fone: 2951-2117 - 2951-5016

Folha nº 274 272
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.086

- Primeiros Socorros:

- Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar com água corrente em abundância. Se inalado em excesso remover a pessoa para local ventilado. Pode ser fatal se ingerido. Em caso de ingestão não provoque vômito. Centro de Informações Toxicológicas: 0800 780200

- Desratização - Primeiros Socorros:

- Produto usado: Storm bloco
- Componente Principal: Floccumafen
- Antídoto: Vitamina K1 (Injetável)
- Primeiros socorros: Remover a pessoa e/ou animal para um lugar arejado e providenciar assistência médica. Caso haja contato com a pele, lavar as partes atingidas com água e sabonete. Lavar os olhos com água corrente por 10 minutos, não use colírio. Anticoagulante que inibe a formação de protombina e lesa as paredes dos capilares sanguíneos.

Tel. de emergência. 24 horas. 0800-112273. CECOM: Central de comunicação

AGATHI DEDETIZADORA LTDA



C.N.P.J. 01.050.045/0001-33

Licença de Funcionamento: 02.222.070.101

- Cuidados e Precauções:

- Proteger os alimentos; utensílios de cozinha;
- Não fumar ou ingerir alimentos; na hora da aplicação;
- Não permanecer no local animais de estimação e crianças;
- Não permanecer no local pessoas desprotegidas e/ou com doenças respiratórias e alérgicas.

Ação Tóxica: Distúrbios sensoriais, Hipersensibilidade e Irritante das Mucosas (PA. Deltametrinos)

Antídoto / Tratamento: Anti-Histamínicos e Tratamento Sintomático.

Produtos Usados: Deltagardowg 250, K-othrin e Permetrina 100 CE e/ou 384 CE

C. R. Q. 4ª Região: 04235329

Fábio Calligaris: Químico Indl. Responsável

Limpeza de Caixas: Hidrosan Plus CRQ n.º 042.35329

Certificado de Garantia da: PLACA CXV 9664

☐ Descupinização	☐ Desinfecção	☐ Desentupimento	Data: 25 / 06 / 08
☒ Desinsetização	☐ Limpeza de Caixas D'água *	☐ Limpeza de poços de águas pluviais	Venc.: 25 / 12 / 08
☒ Desratização	☐ Impermeabilização		Valor R\$ 280,00

Cliente: UNITRANSP COOPERATIVA Apto. 185 Vendedor: ELAINE

CERTIFICADO DE GARANTIA

Fone: 2951-2117 - 2951-5016

- Primeiros Socorros:

- Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar com água corrente em abundância. Se inalado em excesso remover a pessoa para local ventilado. Pode ser fatal se ingerido. Em caso de ingestão não provoque vômito. Centro de Informações Toxicológicas: 0800 780200

- Desratização - Primeiros Socorros:

- Produto usado: Storm bloco
- Componente Principal: Floccumafen
- Antídoto: Vitamina K1 (Injetável)
- Primeiros socorros: Remover a pessoa e/ou animal para um lugar arejado e providenciar assistência médica. Caso haja contato com a pele, lavar as partes atingidas com água e sabonete. Lavar os olhos com água corrente por 10 minutos, não use colírio. Anticoagulante que inibe a formação de protombina e lesa as paredes dos capilares sanguíneos.

Tel. de emergência. 24 horas. 0800-112273. CECOM: Central de comunicação

AGATHI DEDETIZADORA LTDA



C.N.P.J. 01.050.045/0001-33
Licença de Funcionamento: 02.222.070.101

- Cuidados e Precauções:

- Proteger os alimentos; utensílios de cozinha;
- Não fumar ou ingerir alimentos; na hora da aplicação;
- Não permanecer no local animais de estimação e crianças;
- Não permanecer no local pessoas desprotegidas e/ou com doenças respiratórias e alérgicas.

Ação Tóxica: Distúrbios sensoriais, Hipersensibilidade e Irritante das Mucosas (PA. Deltametirina)

Antídoto / Tratamento: Anti-Histamínicos e Tratamento Sintomático.

Produtos Usados: Deltagard®wg 250, K-Othrine® 2P (Bayer), Permetrina 100 CE e/ou 384 CE

C. R. Q. 4ª Região: 04235329

Fábio Calligaris: Químico Indl. Responsável

Limpeza de Caixas: Hidrosan Plus

Fábio Calligaris

Químico Industrial

CRQ n.º 042.35329

Certificado de Garantia da: PLACA 022 2152

☐ Descupinização	☐ Desinfecção	☐ Desentupimento	Data: 25 / 06 / 08
☒ Desinsetização	☐ Limpeza de Caixas D'água.*	☐ Limpeza de poços de águas pluviais	Venc.: 25 / 12 / 08
☒ Desratização	☐ Impermeabilização		Valor R\$ 280,00
Cliente: UNITRANSP COOPERATIVA		Apto. 185 Vendedor: ELAINE	

CERTIFICADO DE GARANTIA

Fone: 2951-2117 - 2951-5016

Folha nº 242 213
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

- Primeiros Socorros:

- Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar com água corrente em abundância. Se inalado em excesso remover a pessoa para local ventilado. Pode ser fatal se ingerido. Em caso de ingestão não provoque vômito. Centro de Informações Toxicológicas: 0800 780200

- Desratização - Primeiros Socorros:

- Produto usado: Storm bloco
- Componente Principal: Flooumafen
- Antídoto: Vitamina K1 (Injetável)
- Primeiros socorros: Remover a pessoa e/ou animal para um lugar arejado e providenciar assistência médica. Caso haja contato com a pele, lavar as partes atingidas com água e sabonete. Lavar os olhos com água corrente por 10 minutos, não use colírio. Anticoagulante que inibe a formação de protombina e lesa as paredes dos capilares sanguíneos.

Tel. de emergência. 24 horas. 0800-112273. CECOM: Central de comunicação

AGATHI DEDETIZADORA LTDA



C.N.P.J. 01.050.045/0001-33
Licença de Funcionamento: 02.222.070.101

- Cuidados e Precauções:

- Proteger os alimentos; utensílios de cozinha;
- Não fumar ou ingerir alimentos; na hora da aplicação;
- Não permanecer no local animais de estimação e crianças;
- Não permanecer no local pessoas desprotegidas e/ou com doenças respiratórias e alérgicas.

Ação Tóxica: Distúrbios sensoriais, Hipersensibilidade e Irritante das Mucosas (PA. Deltametirina)

Antídoto / Tratamento: Anti-Histamínicos e Tratamento Sintomático.

Produtos Usados: Deltagard®wg 250, K-Othrine® 2P (Bayer), Permetrina 100 CE e/ou 384 CE

C. R. Q. 4ª Região: 04235329

Fábio Calligaris: Químico Indl. Responsável

Limpeza de Caixas: Hidrosan Plus

Fábio Calligaris

Químico Industrial

CRQ n.º 042.35329

Certificado de Garantia da: PLACA ICN 2901

☐ Descupinização	☐ Desinfecção	☐ Desentupimento	Data: 25 / 06 / 08
☒ Desinsetização	☐ Limpeza de Caixas D'água.*	☐ Limpeza de poços de águas pluviais	Venc.: 25 / 12 / 08
☒ Desratização	☐ Impermeabilização		Valor R\$ 280,00
Cliente: UNITRANSP COOPERTIVA UNIAO		Apto. 185 Vendedor: ELAINE	

CERTIFICADO DE GARANTIA

Fone: 2951-2117 - 2951-5016

- Primeiros Socorros:

- Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar com água corrente em abundância. Se inalado em excesso remover a pessoa para local ventilado. Pode ser fatal se ingerido. Em caso de ingestão não provoque vômito. Centro de Informações Toxicológicas: 0800 780200

- Desratização - Primeiros Socorros:

- Produto usado: Storm bloco
- Componente Principal: Flooumafen
- Antídoto: Vitamina K1 (Injetável)
- Primeiros socorros: Remover a pessoa e/ou animal para um lugar arejado e providenciar assistência médica. Caso haja contato com a pele, lavar as partes atingidas com água e sabonete. Lavar os olhos com água corrente por 10 minutos, não use colírio. Anticoagulante que inibe a formação de protombina e lesa as paredes dos capilares sanguíneos.

Tel. de emergência. 24 horas. 0800-112273. CECOM: Central de comunicação

CNPJ:01.050.045/0001-33

REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE Nº: 3.820001-2
RUA TANQUE VELHO Nº 902 - VL. NIVI - SÃO PAULO - S.P.
DEPTO. DE VENDAS E ASSISTÊNCIA AO CLIENTE
FONE: 6951-2117 // 6951-5016

E-mail: agathi@terra.com.br // Site: www.agathidedetizadora.com

São Paulo, 25 de Junho 2008

A EMPRESA AGATHI DEDETIZADORA, CERTIFICA QUE A EMPRESA UNITRANS COOPERATIVA UNIÃO INTERMODAL DE TRANSPORTADORES AUTONOMOS DE SÃO PAULO, DEVIDAMENTE INSCRITA NO C.N.P.J 03.224.840/0001-26 E INSCRIÇÃO ESTADUAL N. 115.468.867.119, SEDIADA A RUA CHICO PONTES N. 185 CARANDIRÚ SP/SP CEP. 02067-000 REALIZOU A DESINSETIZAÇÃO E A DESRATIZAÇÃO DE TODOS OS VEICULOS MENCIONADOS ABAIXO, SOB A FISCALIZAÇÃO DO SR. FÁBIO CALLIGARIS: QUÍMICO IND. RESPONSÁVEL C.R.O.4 REGIÃO: 04235329.

SEGUEM RELAÇÕES ABAIXO DOS VEICULOS QUE FORAM DEDETIZADOS E DESRATIZADOS :

LCN 2901					Folha nº 273 214
CZZ 2152					Do processo nº 256/08
ANN 8705					Mário Sérgio Horta
CXV 9664					RF 101.038
KNE 2417					
GXH 0269					
JNK 8116					
GSW 7279					
DJB 9036					
CRH 2401					

Atenciosamente,

Fábio Calligaris/
CRO Nº:042353229

Fábio Calligaris
Químico Industrial
CRO n.º 042.35329

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DAS CIDADES
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO

NOME
EDVALDO CLEMENTE PEREIRA

DOC. IDENTIDADE / ÓRG. EMISSOR / UF
 26725926 SSP/SP

CPF 283.805.068-04 **DATA NASCIMENTO** 28/02/1979

FILIAÇÃO
 JOSE CLEMENTE PEREIRA
 APARECIDA PAULINO PEREIRA

PERMISSÃO **ACC** **CAT. HAB.**
 D

Nº REGISTRO 02278298539 **VALIDADE** 02/03/2012 **1ª HABILITAÇÃO** 31/03/1997

OBSERVAÇÕES
 EXERCE ATIVIDADE REMUNERADA

DESP

Edvaldo C. Pereira
 ASSINATURA DO PORTADOR

LOCAL SÃO PAULO, SP **DATA EMISSÃO** 12/03/2007

Pol. Pol. Rafael Rabinovitch 96454100454
 ASSINATURA DO EMISSOR 89291157637

DETRAN-SP (SÃO PAULO)

VÁLIDA EM TODOS OS TERRITÓRIOS NACIONAIS
 864493933

PROIBIDO PLASTIFICAR
 864493933

Folha nº 244 215
 do processo nº 256/08
 Mário Sérgio Horta
 RF 101.088

Folha nº 245 276
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

CMVS	Razão Social / CNPJ	Endereço	CNAE	CEP	Sit.
355030801-493-000193-2-1	FABIO DA SILVA ALMEIDA 30486638863	R. CLAVASIO ALVES DA SILVA, 208 - SIQUEIRA	4930-2/02.	02722-030	A
355030801-863-012230-1-1	PMSP - UBS DONA ADELAIDE LOPES 46392130000380	AV. CLAVASIO ALVES DA SILVA, 683 - LIMÃO	8630-5/06	02722-030	A

A/10 Landro

SP Nº 7264225084		BILHETE DE SEGURO DPVAT	
FABIO DA SILVA ALMEIDA		LICENCIADO	
AV. CLAYTON ALVES DA SILVA 208		PLACA LCN2701	
VL SQUEIRA .02722			
000304363JB63		01/10/2000	
FABIO DA SILVA ALMEIDA		LICENCIADO	
AV. CLAYTON ALVES DA SILVA 208		PLACA LCN2701	
VL SQUEIRA .02722			
000304363JB63		01/10/2000	
08455873		WV14,150	
1998		SANTAE27WRECB051	
PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$)		PRÊMIO TOTAL (R\$)	

701

Folha nº 247 218
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

REPÚBLICA DE NATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DAS CIDADES
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRANSITO
CARTÃO NACIONAL DE IDENTIFICACAO

ANTONIO CARLOS COLOMBO

RG 11869248 SSP/SP

CPF 001.389.058-19

DATA DE NASCIMENTO 22/06/1956

SEX M

ALICE MORAES DE OLIVEIRA

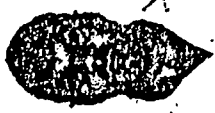
DATA DE EMISSAO 22/06/2005

VALIDADE 20/02/2018

02983882483

787494548

VALIDA EM TODOS OS TERRITORIOS NACIONAIS



SAO PAULO, SP

DATA DE EMISSAO 17/07/2006

14134889448

87261150856

CHOCOLATE

NATURA

Autenticado

conferido

Dou fe

Sao Paul

Unidade

SAO PAULO, SP

17/07/2006

14134889448

87261150856

CHOCOLATE

NATURA

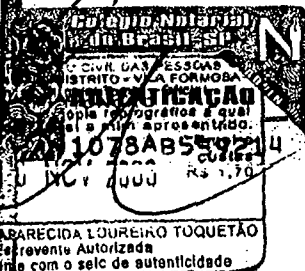
Autenticado

conferido

Dou fe

Sao Paul

Unidade



PROVIDO PLASTIFICAR

787494548

ARECIDA LOUREIRO TOQUETÃO

Prevente Autorizada

com o selo de autenticidade

CMVS: 355030801-602-000211-2-1 - Deferido

Atividade: 6026-7/02 - Transporte rodoviário de cargas em geral, intermunicipal, interestadual e internacion

CPF: 30590663100

Razão Social: VICENTE CHIMENES

Endereço: R. VIVEIROS DE CASTRO, 233

Bairro:(CL) JD. SÃO PAULO

Responsável legal: VICENTE CHIMENES

CPF: 305.906.631-00

Atividades executadas por classe de produto:

- ALIMENTO: transportar

Folha nº ~~248~~ 279
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

Folha nº ~~220~~ 221
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Norta
RE 101.088

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CONSELHO NACIONAL DE TRÂNSITO
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO
DETRAN - SP

VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL



NOME
FLORIVALDO RODRIGUES D
A SILVA

DOC. IDENT. CATEG.

5621479 SSP/SP E

DATA DE NASCIMENTO VALIDADE

18/04/1948 04/05/2010

CNPJ

641.347.098-49

659345502

FILIAÇÃO

MIGUEL RODRIGUES DA SILVA
ZULMIRA SOUZA DA SILVA

Nº DE REGISTRO DATA DE REGISTRO DATA DE HABILITAÇÃO

02837038625 24/05/2005 28/11/1974

OBSERVAÇÕES

EXERCE ATIVIDADE REMUNERADA
CIRCUITO DE MAIORIA

ASSINATURA DO DETRANTE

ASSINATURA DO EXERCÍCIO

659345502

SP 216812549

E PROIBIDO PLASTIFICAR

VVS: 355030801-602-000211-2-1 - Deferido

Atividade: 6026-7/02 - Transporte rodoviário de cargas em geral, intermunicipal, interestadual e internacional

CPF: 30590663100

Razão Social: VICENTE CHIMENES

Endereço: R. VIVEIROS DE CASTRO, 233

Bairro:(CL)) JD. SÃO PAULO

Responsável legal: VICENTE CHIMENES

CPF: 305.906.631-00

Atividades executadas por classe de produto:

- ALIMENTO: transportar

Folha nº ~~221~~ 222
do processo nº 256/08
Mario Sérgio Horta
RF 101.088

REPUBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA JUSTIÇA

Folha nº 223 0 224
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.086

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CONSELHO NACIONAL DE TRÂNSITO
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO
DETRAN - SP

VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

585317774

585317774

É PROIBIDO PLASTIFICAR

FILIAÇÃO
ILTON BOCHI
FRANCISCA DIAS BOCHI

Nº DE REGISTRO
00906336827

EMIÇÃO
15/09/2004

F. HABILITAÇÃO
12/07/1978

OBSERVAÇÕES
EXERCE ATIVIDADE REMUNERADA
SAO PAULO Desp

ASSINATURA DO PORTADOR
Nilson Angelo Bochi

ASSINATURA DO EXPEDIDOR
585317774

SP191022948

Folha nº ~~224~~ 225
do processo nº 256/08
Márcio Sérgio Horta
RF 101.088

CMVS: 355030801-602-000210-2-4 - Deferido

Atividade: 6026-7/02 - Transporte rodoviário de cargas em geral, intermunicipal, interestadual e internacional

CPF: 10692446869

Razão Social: ANTONIO APARECIDO CARDOSO

Endereço: R. ANTONIO CRUZ MACHADO, 26

Bairro: (CL) JD. GUARAPIRANGA

Responsável legal: ANTONIO APARECIDO CARDOSO

CPF: 106.924.468-69

Atividades executadas por classe de produto:

- ALIMENTO: transportar

Folha nº 225 226
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.086

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DAS CIDADES

DETRAN SP 7464-2 Nº 7460257711
CERTIFICADO DE ANOTAÇÃO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO
VIA COB. RENAVAM EXERCÍCIO
2008 13/02/2008

ANTONIO APARECIDO CARDOSO 00026
R ANTONIO DA CRUZ MACHADO 04770
JARDIM GUARAPIR

PLACA
CXV5664

COD. RENAVAM
72115B153

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

CONDIÇÃO
00012143

SEGURO OBRIGATÓRIO

DOCUMENTO DE PORTE OBRIGATÓRIO
NÃO VÁLIDO PARA TRANSPARÊNCIA

DATA
13/02/2008
00000

SEGURO OBRIGATÓRIO DE DANOS PESSOAIS CAUSADOS POR VEÍCULOS
AUTOMOTORES DE VIA TERRESTRE OU POR SUA CARGA A PESSOAS
TRANSPORTADAS OU NÃO. SEGURO DPVAT

SP Nº 7460257711 BILHETE DE SEGURO DPVAT

NOME / ENDEREÇO
ANTONIO APARECIDO CARDOSO
R ANTONIO DA CRUZ MACHADO 00026
JARDIM GUARAPIR 04770

CPF / CNPJ PLACA
00010692446869 CXV5664

BILHETE DE SEGURO DPVAT - VIA CONVÊNIO

SP Nº 7460257711 EXERCÍCIO DATA EMISSÃO
2008 13/02/2008

NOME / ENDEREÇO
ANTONIO APARECIDO CARDOSO
R ANTONIO DA CRUZ MACHADO 00026
JARDIM GUARAPIR 04770

VIA CPF / CNPJ PLACA
01 00010692446869 CXV5664

COD. RENAVAM MARCHA / MODELO
72115B153 FORD/FI2000 160

ANO FAB CAT. TARIF CHASSI
1999 781XK82F1XD012143

PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$) IOF (R\$) PRÊMIO TOTAL (R\$)

DPVAT PAGO

VIA CONVÊNIO

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CONSELHO NACIONAL DE TRANSITO
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO
DETRAN - SP



NOME
ORLANDO GARCIA TRIGO

DOC. IDENT. CACIMAR
8466084 SSP/SP D

NASCIMENTO VALIDADE
20/05/1954 16/05/2004

CNP
838.676.948-34

563121626

É PROIBIDO PLASTIFICAR
VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

FILIAÇÃO
ANDRE GARCIA CARO
CARMEN TRIGO CARO

Nº DE REGISTRO EMISSÃO V. HABILITAÇÃO
00526675461 17/08/2004 21/01/1975

OBSERVAÇÕES
LENTES CORRETIVAS OBRIGATORIAS
EXERCE ATIVIDADE REMUNERADA
SAO PAULO Desp

ASSINATURA DO PORTADOR

ASSINATURA DO EXPEDIENTE

563121626

SP158352-11.4

Folha nº 226 227
processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

CM
VS

355030801-493- 000176-2-0	JEFERSON SIMONELLI DE OLIVEIRA 25608488806	R. FRANCISCO PEIXOTO BEZERRA, 4 - JD. BRASIL	4930- 2/02	02222- 011	A
------------------------------	--	---	---------------	---------------	---

Folha nº 227 228
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.086

[Handwritten signature]

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA JUSTIÇA

FL: 1114052417-1 Nº 6434129495
DETRAN-SP CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO

VIA COD RENAVAM R.T.B. EXERCÍCIO
1 755897811 2007

NOME/ENDEREÇO
JEFFERSON SIMONELLI DE OLIVEIRA
R FRANCISCO PEIXOTO BIZERRA 110
JARDIM BRASIL 02222

CPF/CGC PLACA
25608488806 KNE2417

PLACA ANT/UE CHASSI
KNE2417/RJ 9BW226031R103096

ESPECIE TIPO COMBUSTIVEL
CAR/CAMINHÃO / C. FECHADA DIESEL

MARCA/MODELO ANO FAB. ANO MOD
VW/13.170 2001 2001

CAP/POT/CIL CATEGORIA COR PREDOMINANTE
006.707/588000 ALBUQUEL VERMELHA

COTA ÚNICA VENC. COTA ÚNICA VENC/COTAS
1 1 1

FAIXA LPVA PARCELAMENTO/COTAS
A 3314120 100 114 100-4 3 1

PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$) IOF (R\$) PRÊMIO TOTAL (R\$) DATA DE PAGAMENTO
DPVAT PAÇO

OBSERVAÇÕES

ALIENACAO

LOCAL DATA
SÃO PAULO 11/04/2007

SEGURO OBRIGATORIO DE DANOS PESSOAIS CAUSADOS POR VEICULOS
AUTOMOTORES DE VIA TERRESTRE OU POR SUA CARGA A PESSOAS
TRANSPORTADAS OU NAO - SEGURO DPVAT

SP Nº 6434129495 BILHETE DE SEGURO DPVAT

NOME/ENDEREÇO
JEFFERSON SIMONELLI DE OLIVEIRA
R FRANCISCO PEIXOTO BIZERRA 110
JARDIM BRASIL 02222

CPF/CGC PLACA
25608488806 KNE2417

BILHETE DE SEGURO DPVAT - VIA CONVÊNIO
SP Nº 6434129495 EXERCÍCIO DATA EMISSÃO
2007 05/03/2007

NOME/ENDEREÇO
JEFFERSON SIMONELLI DE OLIVEIRA
R FRANCISCO PEIXOTO BIZERRA 110
JARDIM BRASIL 02222

VIA CPF/CGC PLACA
1 25608488806 KNE2417

COD. RENAVAM MARCA/MODELO
755897811 VW/13.170

ANO FAB CAT. TARIF. CHASSI
2001 10 9BW226031R103096

PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$) IOF (R\$) PRÊMIO TOTAL (R\$)

Folha nº 229 229
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.086

VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

É PROIBIDO PLASTIFICAR



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CONSELHO NACIONAL DE TRÂNSITO
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO
DETRAN - SP



NOME	
WALDIR ROMANI	
DOC. IDENT.	CATEG.
6111053 SSP/SP	AD
NASCIMENTO	VALIDADE
30/11/1953	27/11/2009
CPF	
641.918.698-68	

595505332

FILIAÇÃO		
ARISTIDES ROMANI		
MARIA LOTITO ROMANI		
Nº DE REGISTRO	EMIÇÃO	Nº HABILITAÇÃO
00920909852	30/11/2004	10/01/1972
OBSERVAÇÕES		
EXERCE ATIVIDADE REMUNERADA		
SAO PAULO		Desp

ASSINATURA DO PORTADOR

ASSINATURA DO EXPEDIDOR

595505332

SP185863798

Folha nº ~~229~~ 230
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.086



Folha nº ~~230~~ 231
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
R\$ 101.088

CMVS: 355030801-602-000206-2-1 - Deferido

Atividade: 6026-7/02 - Transporte rodoviário de cargas em geral, intermunicipal, interestadual e internacional

CPF: 27271009817

Razão Social: DARIO SAMPAIO DE OLIVEIRA

Endereço: R. FRANCISCO PEIXOTO BEZERRA, 1006

Bairro: (CL) JD. BRASIL

Responsável legal: DARIO SAMPAIO DE OLIVEIRA

CPF: 272.710.098-17

Atividades executadas por classe de produto:

- ALIMENTO: transportar

Folha nº 234 232
do processo nº 256/68
Mário Sérgio Horta
RF 101.086

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL			
MINISTÉRIO DAS CIDADES			
PL: 072/000269-9		Nº 7445138251	
CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO			
VIA	COD. RENAVAM	EXERCÍCIO	
1	730259099	2007	
NOME / ENDEREÇO			
DARIO SAMPAIO DE OLIVEIRA			
RUA FRANCISCO PEIXOTO BEZER 1006			
JD BRASIL 02222			
CPF / CNPJ		PLACA	
00027271009817		GXH0269	
BILHETE DE SEGURO DPVAT - VIA CONVÊNIO			
SP Nº 7445138251		EXERCÍCIO	DATA EMISSÃO
		2007	13/02/2008
NOME / ENDEREÇO			
DARIO SAMPAIO DE OLIVEIRA			
RUA FRANCISCO PEIXOTO BEZER 1006			
JD BRASIL 02222			
CPF / CNPJ		PLACA	
1		00027271009817 GXH0269	
COD. RENAVAM		MARCA / MODELO	
730259099		VW/12.140 T	
ANO FAB.	CAL. TARIF.	CHASSI	
1999	10	9BWX2TK6XYRX12394	
PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$)		IOF (R\$)	PRÊMIO TOTAL (R\$)
DPVAT PAGO			
OBSERVAÇÕES			
SEM RESERVA* CMT=014,00T=PBT=012,30			
T. 13/02/2008			
SAO LO 030228494			

SEGURO OBRIGATORIO DE DANOS PESSOAIS CAUSADOS POR VEÍCULOS AUTOMOTORES DE VIA TERRESTRE OU POR SUA CARGA, A PESSOAS TRANSPORTADAS OU NA OBRIGATORIO DPVAT			
SP Nº 7445138251		BILHETE DE SEGURO DPVAT	
NOME / ENDEREÇO			
DARIO SAMPAIO DE OLIVEIRA			
RUA FRANCISCO PEIXOTO BEZER 1006			
JD BRASIL 02222			
CPF / CNPJ		PLACA	
00027271009817		GXH0269	
BILHETE DE SEGURO DPVAT - VIA CONVÊNIO			
SP Nº 7445138251		EXERCÍCIO	DATA EMISSÃO
		2007	13/02/2008
NOME / ENDEREÇO			
DARIO SAMPAIO DE OLIVEIRA			
RUA FRANCISCO PEIXOTO BEZER 1006			
JD BRASIL 02222			
CPF / CNPJ		PLACA	
1		00027271009817 GXH0269	
COD. RENAVAM		MARCA / MODELO	
730259099		VW/12.140 T	
ANO FAB.	CAL. TARIF.	CHASSI	
1999	10	9BWX2TK6XYRX12394	
PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$)		IOF (R\$)	PRÊMIO TOTAL (R\$)

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DAS CIDADES
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRANSITO
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO

NOME
WILSON PEREIRA DOS SANTOS

DOC. IDENTIDADE / ÓRG. EMISSOR / UF
5858824 SSP/SP

CPF
078.359.848-30

DATA NASCIMENTO
05/11/1948

FILIAÇÃO
ROSENDO SOARES DE JESU
S
JOVENTINA PEREIRA DOS
SANTOS

PERMISSÃO
ACC
CAT. HAB.
D

Nº REGISTRO
02085018207

VALIDADE
18/11/2011

1ª HABILITAÇÃO
25/10/1985

OBSERVAÇÕES
EXERCE ATIVIDADE REMUNERADA

Wilson Pereira dos Santos

LOCAL
GUARULHOS, SP

DATA EMISSÃO
29/11/2006

ASSINADURA DO EMISSOR
18188909358
SP278940692

DETRAN-SP (SAO PAULO)
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRANSITO

VÁLIDA EM TODOS
O TERRITÓRIO NACIONAL
815686897

PROIBIDO PLASTIFICAR
815686897

Folha nº 232 233
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Norta
RF 101.086

Folha nº ~~232~~ 234
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta

355030801-493-
000218-2-2

JOÃO DE OLIVEIRA
56096348815

R. FRANCISCO PEIXOTO BEZERRA,
4 - JD. BRASIL

4930-
2/02

02222-
011

RA101.088



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

MINISTÉRIO DA JUSTIÇA

PL-101422928-1

Nº 6441641295

CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO

1 727422928 ***** 2007

JOAO DE OLIVEIRA

R FRANCISCO PEIXOTO BEZERRA 4
CASA JD BRASIL 02222

56096348815 JNZ8116

JNZ8116/SP 9BWX2TDF8XR08B11

CAR/CAMINHÃO /C FECHADA DIESEL

VW/12. 170 BT 1999 1999

012.30T/5880CC ALUGUEL BRANCA

1 *****
2 *****
3 *****

DPVAT PAGO

OBSERVAÇÕES

SEM RESERVA* CMT=000000 PBT=012,30
T*MODIF: GARR

SÃO PAULO 03/05/2007
067170315

SEGURO OBRIGATORIO DE DANOS PESSOAIS CAUSADOS POR VEÍCULO
AUTOMOTORES DE VIA TERRESTRE OU POR SUA CARGA A PESSOA
TRANSPORTADAS OU NÃO SEGURO DPVAT

SP Nº 6441641295

BILHETE DE SEGURO DPVAT

JOAO DE OLIVEIRA

R FRANCISCO PEIXOTO BEZERRA 4
CASA JD BRASIL 02222

56096348815 JNZ8116

BILHETE DE SEGURO DPVAT - VIA CONVÊNIO

SP Nº 6441641295

EXERCÍCIO DATA EMISSÃO
2007 03/05/2007

JOAO DE OLIVEIRA

R FRANCISCO PEIXOTO BEZERRA 4
CASA JD BRASIL 02222

1 56096348815 JNZ8116

727422928 VW/12. 170 BT

1999 10 9BWX2TDF8XR08B11

Folha nº 234 235
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

É PROIBIDO PLASTIFICAR

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CONSELHO NACIONAL DE TRÂNSITO
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO
DETRAN - SP



NOME	
CARLOS ROBERTO MELO LINS	
DOC. IDENT.	CATEG.
32546519 SSP/SP	D
NASCIMENTO	VALIDADE
10/10/1978	27/01/2011
CPF	
275.353.068-88	
VEICULO	ACC

747471322

595

Folha nº 235 236
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

FILIAÇÃO		
JOVANY NUNES LINS		
IVANETE MELO LINS		
Nº DE REGISTRO	DATA	1ª HABILITAÇÃO
01591018775	23/02/2006	22/10/1998
OBSERVAÇÕES		
EXERCE ATIVIDADE REMUNERADA		
SAO PAULO -0200		1Via

ASSINATURA DO PORTADOR

ASSINATURA DO EXPEDIDOR

747471322

SP246190094

CMVS: 355036801-602-000157-2-5 - Deferido

Atividade: 6026-7/02 - Transporte rodoviário de cargas em geral, intermunicipal, interestadual e internacion

CNPJ: 01170371841

Razão Social: FRANCISCO ATTILIO TACHINARDI

Endereço: R. CORONEL CAMISÃO, 308

Bairro:(CL)) VL. GOMES

Responsável legal: FRANCISCO ATTILIO TACHINARDI

CPF: 011.703.718-41

Atividades executadas por classe de produto:

- ALIMENTO: transportar

Folha nº ~~236~~ 237
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

Folha nº 237 238
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.086

Folha nº 238 239

PROCESSO nº 256/08

rio Sérgio Horta

101.088

VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

É PROIBIDO PLASTIFICAR



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CONSELHO NACIONAL DE TRÂNSITO
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO

DETRAN - SP



NOME
UBALDINO RANGEL DO NAS
CIMENTO FILHO

DOC. IDENT. CATEG.
11006881 SSP/SP D

NASCIMENTO VALIDADE
16/07/1958 16/07/2008

CNP
946.901.548-72

463521695

FILIAÇÃO
UBALDINO RANGEL DO NASCIMENTO
EDELITE ANDRADE DA SILVA

Nº DE REGISTRO
02957772439

EXCISÃO
29/07/2003

Nº HABILITAÇÃO
16/07/1980

OBSERVAÇÕES

SÃO PAULO

C

ASSINATURA DO PORTADOR

ASSINATURA DO EXPEDIDOR
Gen. P. M. Carlos Augusto P. Jacini

463521695

SP150453116

CMVS: 355030801-602-000210-2-4 - Deferido

Atividade: 6026-7/02 - Transporte rodoviário de cargas em geral, intermunicipal, interestadual e internacion

CPF: 10692446869

Razão Social: ANTONIO APARECIDO CARDOSO

Endereço: R. ANTONIO CRUZ MACHADO, 26

Bairro:(CL)) JD. GUARAPIRANGA

Responsável legal: ANTONIO APARECIDO CARDOSO

CPF: 106.924.468-69

Atividades executadas por classe de produto:

- ALIMENTO: transportar

Folha nº ~~239~~ 240
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

Folha nº 240 241
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.086

VIA CONVENIO

SP Nº 7460257690 BILHETE DE SEGURO DPVAT - VIA CONVENIO

00010652445867 DUB7036

RUA ANTONIO CRUZ MACHADO 00026

CASA 00026

ANTONIO APARECIDO CARDOSO

DATA EMISSAO 2008/11/03/2008

SP Nº 7460257690 BILHETE DE SEGURO DPVAT

00010652445867 DUB7036

RUA ANTONIO CRUZ MACHADO 00026

CASA 00026

ANTONIO APARECIDO CARDOSO

DATA EMISSAO 2008/11/03/2008

SP Nº 7460257690 BILHETE DE SEGURO DPVAT

00010652445867 DUB7036

RUA ANTONIO CRUZ MACHADO 00026

CASA 00026

ANTONIO APARECIDO CARDOSO

DATA EMISSAO 2008/11/03/2008

SECTO OBRIGATORIO

SP Nº 7460257690

00010652445867 DUB7036

RUA ANTONIO CRUZ MACHADO 00026

CASA 00026

ANTONIO APARECIDO CARDOSO

DATA EMISSAO 2008/11/03/2008

SP Nº 7460257690

00010652445867 DUB7036

RUA ANTONIO CRUZ MACHADO 00026

CASA 00026

ANTONIO APARECIDO CARDOSO

DATA EMISSAO 2008/11/03/2008

SP Nº 7460257690

00010652445867 DUB7036

RUA ANTONIO CRUZ MACHADO 00026

CASA 00026

ANTONIO APARECIDO CARDOSO

DATA EMISSAO 2008/11/03/2008

REPUBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

MINISTERIO DAS CIDADES

DEBTRON

CONTOR

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CONSELHO NACIONAL DE TRÂNSITO
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO
DETRAN - SP

VALE EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

É PROIBIDO PLASTIFICAR

593775216



NOME
IZAIAS DUARTE RODRIGUEZ
8

DOC. IDENT.
30245150 SSP/SP

CATEG.
C

NASCIMENTO
11/06/1980

VALIDADE
18/10/2009

CPF
212.997.188-17

FILIAÇÃO
JONAS RODRIGUES
JOSEFA DUARTE RODRIGUES

Nº DE REGISTRO
00774016496

EMISSÃO
16/11/2004

Nº HABILITAÇÃO
29/07/1998

OBSERVAÇÕES
EXERCE ATIVIDADE REMUNERADA
OSASCO

ASSINATURA DO PORTADOR
Izaias Duarte Rodriguez

ASSINATURA DO EXPEDIDOR
Dr. Rui A. Duarte Rodriguez Alves Caldeira

593775216

SP193662744

Folha nº 244 242
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

Folha nº 242 243
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

CMV9	Razão Social / CNPJ	Endereço	CNAE	CEP	Sit.
355030801-493-000097-2-5	JAIR SIMONELLI DOS SANTOS 04116426857	R. FRANCISCO PEIXOTO BEZERRA, 888 - JD. BRASIL	4930-2/02	02223-010	A

PL 015082401-7 Nº 7631541648
 CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO

VIA: 01 CDD-RENAVAM: 715371606 R.N.T.C.: ***** EXERCÍCIO: 2008

NOME / ENDEREÇO:
 JAIR SIMONELLI DOS SANTOS
 R FRANCISCO PEIXOTO BIZERRA 00988
 TERREA JARDIM BRASIL 02222

CPF / CNPJ: 00004116426857 PLACA: CRH2401

PLACA ANT. UF: CRH2401 SP CHASSI: 9BWZ2TK60XRX01239

ESPECIE TIPO: CAR/CAMINHÃO 7C FECHADA COMBUSTÍVEL: DIESEL

MARCA / MODELO: VW/12.140 T ANO FAB.: 1999 ANO MOD.: 1999

CAP / POT / CIL: 014.00T / 4800CC CATEGORIA: ALUGUEL COR PREDOMINANTE: BRANCA

COTA ÚNICA: VENC. COTA ÚNICA: 1.*****
 FAIXA IPVA: 3293020 PARCELAMENTO / COTAS: 2.*****
 COD. MUN: 100-4 3.*****

PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$): DPVAT PAGO IOF (R\$): PRÊMIO TOTAL (R\$): DATA DE PAGAMENTO:

OBSERVAÇÕES:
 ALIENACAO: BANCO RAULISTA SA* CMT=01
 4.00T/PET=012.321

DATA: 12/03/2008

SP Nº 7631541648 BILHETE DE SEGURO DPVAT

NOME / ENDEREÇO:
 JAIR SIMONELLI DOS SANTOS
 R FRANCISCO PEIXOTO BIZERRA 00988
 TERREA JARDIM BRASIL 02222

CPF / CNPJ: 00004116426857 PLACA: CRH2401

EXERCÍCIO: 2008 DATA EMISSÃO: 12/03/2008

NOME / ENDEREÇO:
 JAIR SIMONELLI DOS SANTOS
 R FRANCISCO PEIXOTO BIZERRA 00988
 TERREA JARDIM BRASIL 02222

VIA: 01 CDD-RENAVAM: 715371606 MARCA / MODELO: VW/12.140 T

ANO FAB.: 1999 CAT. TARIF.: 9BWZ2TK60XRX01239

PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$): DPVAT PAGO IOF (R\$): PRÊMIO TOTAL (R\$):

**Seguradora Líder dos Consórcios
 do Seguro DPVAT S/A**

CNPJ: 09.248.608/0001-04

Folha nº 243 244
 do processo nº 256/08
 Mário Sérgio Norta
 RF 101.086



Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº ~~244~~ 245
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

Ref: Protocolo Geral nº 031212

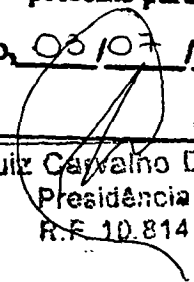
A Presidência

03/07/2008


MARIA ISABEL CAVALCA
Supervisora de SGA-6
Unidade Administrativa de Protocolo

SGP-15
em solicitação do Senhor Presidente,
encaminho presente para as providências.

São Paulo, 03/07/08.


Luiz Carvalho Diniz
Presidência
R.F. 10.814

Salto, 08 de julho de 2008.

À
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
Att.: Sr. Presidente Antonio Carlos Rodrigues

Assunto: 25 – OF-SGP15
25 – 0308/2008

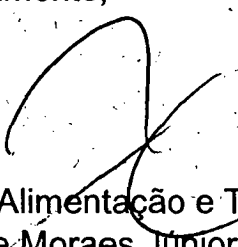
Prezado Senhor,

A Nutriplus Alimentação e Tecnologia Ltda, em atenção o R. Ofício encaminhado em 13.06.2008, solicitando a apresentação à I. Subcomissão de Finanças e Orçamentos, dos Alvarás emitidos pela Vigilância Sanitária, autorizando o uso das instalações para o armazenamento de produtos destinados à alimentação escolar e a utilização dos veículos para a distribuição dos produtos destinados à alimentação escolar. Cumpre-nos apresentar:

1. Licença de funcionamento da sede da Empresa, contendo a relação dos veículos vistoriados e lacrados;
2. Licença de Funcionamento do Centro de Distribuição;
3. Certificado do ISSO 9001/2000.

Permanecemos à disposição para eventuais informações.

Atenciosamente,


Nutriplus Alimentação e Tecnologia Ltda.
Ignácio de Moraes Júnior

RECEBIDO NA COMISSÃO DE
FINANÇAS E ORÇAMENTO
11/06/08 às 12h30


ANA LUCIA DE OLIVEIRA SOUSA
RF 100.823
Secretária



SIVISA Sistema de Informação em Vigilância Sanitária
SUS - Sistema Único de Saúde

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SALTO
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Folha nº 246 247
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO		1ª VIA
Nº CEVS: 354520901-562-000031-1-5		DATA DE VALIDADE: 01/03/2009
Nº PROCESSO:	260/2000	
Nº PROTOCOLO:	229/2008	Data do Protocolo: 11/02/2008
SUBGRUPO:	COMÉRCIO VAREJISTA	
AGRUPAMENTO:	COMÉRCIO VAREJISTA DE ALIMENTOS	
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE:	5620-1/01 Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas	
OBJETO LICENCIADO:	ESTABELECIMENTO	
DETALHE:		
RAZÃO SOCIAL: NUTRIPLUS ALIMENTAÇÃO E TECNOLOGIA LTDA.		CNPJ ALBERGANTE:
CNPJ / CPF:	49254634000160	
LOGRADOURO:	RUA JOAQUIM NABUCO	NÚMERO 229
COMPLEMENTO:		
BAIRRO:	CENTRO	
MUNICÍPIO:	SALTO	
CEP:	13320-000	UF: SP
RESPONSÁVEL LEGAL: IGNÁCIO DE MORAES JÚNIOR		
CPF: 027.130.588-64		CONSELHO PROFISSIONAL:
Nº INSCR. CONSELHO PROF:		UF:
RESPONSÁVEL TÉCNICO: VALÉRIA BARCELLA		
CPF: 085.994.038-18		CONSELHO PROFISSIONAL: CRN
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 2431		UF: SP

NOTA: ESTE DOCUMENTO CONTÉM 1 PÁGINA(S).

Veículos vistoriados e lacrados pela VISA SALTO:

DFW 4967 DFW 2631 DFW 4985 DFW 4016 DFW 5294 DFW 3813

DFW3451 DFW 4764 DFW 3392 DFW 3987 DFW 2235 DFW 3994

DFW 4807 DUQ 1542 DFW 3995 DFW 4018 DFW 2041 DFW 5384

O(A) O COORDENADOR DO(A) VISA SALTO

CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU(S) RESPONSÁVEL(S) ASSUME(M) CUMPRIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E OBSERVAR AS BOAS PRÁTICAS REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADOS, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO(S) AO CANCELAMENTO DESTES DOCUMENTOS.

SALTO

LOCAL

CIENTE:

28/02/2008

DATA DE DEFERIMENTO

DATA DE CIÊNCIA

ASSINATURA DA AUTORIDADE SANITÁRIA

Marcos Antonio Lopes

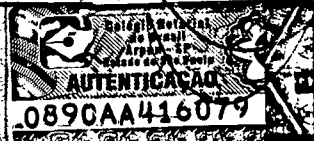
Credencial 3745-0

CREA 50624803-10/D

20

2ª TABELA DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE SALTO
R. P. Barbosa, 506 / 508 - Centro - Salto - SP - Cep 13320-230 - Fone: (0**11) 4029-2944

Autentico a presente cópia xerográfica extraída destas notas e conforme original em autenticado, do que dou fe. Salto, 09/06/2008.
Em Testemunho
VERGINIA A. BONES DOS SANTOS - Escrevente Autorizado - OP: VERGINIA
Total: R\$ 1,85. VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE
Carimbo: 1087990 Selo(s): 416079-AA



VISA SALTO
Marcos Antonio Lopes
Credencial 3745-0
CREA 50624803-10/D

TESTE DE TITULO DE NOTAS
MARCA DE SALTO - SP
R. P. Barbosa, 506 / 508 - Centro - Salto - SP
NOTARIO



SIVISA Sistema de Informação em Vigilância Sanitária
SUS - Sistema Único de Saúde

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SALTO
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Folha nº 247 248
Processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
SALTO.088

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

1ª VIA

Nº CEVS: 354520901-521-000001-1-6

DATA DE VALIDADE: 27/07/2008

Nº PROCESSO: 190/2002
Nº PROTOCOLO: 1068/2007 Data do Protocolo: 27/07/2007
SUBGRUPO: ESTERILIZAÇÃO/IRRADIAÇÃO/ARMAZENADORA/PRESTAÇÃO DE
AGRUPAMENTO: DEPÓSITOS DE PRODUTOS RELACIONADOS À SAÚDE
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: 5211-7/99 Depósito de mercadorias para terceiros - exceto armazéns gerais e guarda-móveis
OBJETO LICENCIADO: ESTABELECIMENTO

DETALHE:

RUA SOCIAL: NUTRIPLUS ALIMENTAÇÃO E TECNOLOGIA LTDA.
CNPJ / CPF: 49254634000593
LOGRADOURO: RUA NOVIK
COMPLEMENTO:
BAIRRO: DISTRITO INDUSTRIAL
MUNICÍPIO: SALTO
CEP: 13320-000

CNPJ ALBERGANTE:
NÚMERO 221
UF: SP

RESPONSÁVEL LEGAL: IGNÁCIO DE MORAES JÚNIOR
CPF: 027.130.588-64
Nº. INSCR. CONSELHO PROF:

CONSELHO PROFISSIONAL:
UF:

RESPONSÁVEL TÉCNICO: VALÉRIA BARCELLA
CPF: 085.994.038-18
Nº. INSCR. CONSELHO PROF: 2431

CONSELHO PROFISSIONAL: CRN
UF: SP

NOTA: ESTE DOCUMENTO CONTÉM 2 PÁGINA(S).

MANTER EM LOCAL

VISÍVEL P/ O PÚBLICO

VISA - SALTO 4028 - 6662

Registro Civil das Pessoas Naturais de Salto - SP
JOSÉ CLAUDIO MURGILLO - Oficial Designado
AUTENTICAÇÃO
Autentico a presente cópia, por estar em conformidade com o original, estando
Salto, 30 JUL 2008 13:58 44514848
Recebi R\$ 1,75 G. 31
(valor do símbolo em u/s de autenticidade)
GIOVANA

CLASSE DE PRODUTO:

ALIMENTO

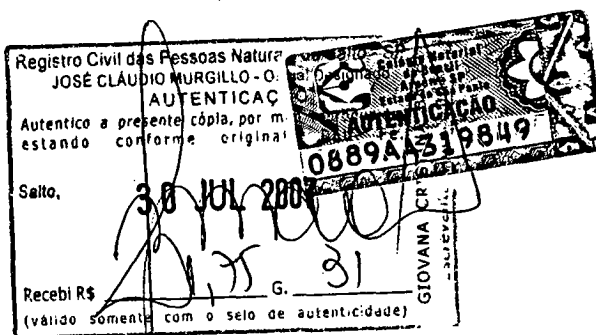
EXPEDIR

ARMAZENAR

DISTRIBUIR

CATEGORIA:

ALIM. E BEBIDAS COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR



O (A) O COORDENADOR DO(A) VISA SALTO

CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU(S) RESPONSÁVEL(S) ASSUME(M) CUMPRIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E OBSERVAR AS BOAS PRÁTICAS REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADOS, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO(S) AO CANCELAMENTO DESTES DOCUMENTOS.

SALTO

LOCAL

CIENTE:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

VALÉRIA MARCELLA
CRN 244

27/07/2007

DATA DE DEFERIMENTO

27/07/2007

DATA DE CIÊNCIA

VISA SALTO

Marcos Antonio Lopes

ASSINATURA e CREA 50624800407

Sanitária



Folha nº 248 249
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

DET NORSKE VERITAS

CERTIFICADO DE SISTEMA DE GESTÃO

Certificado nº 24699A-2008-AQ-BRA-INMETRO

Certificamos que o Sistema de Gestão da Organização

NUTRIPLUS ALIMENTAÇÃO E TECNOLOGIA LTDA.

em

Av. Almirante Tamandaré, 675 – Indaiatuba, SP, Brasil
Rua Joaquim Nabuco, 229 – Salto, SP, Brasil

Foi considerado em conformidade com os requisitos da Norma:

NBR ISO 9001:2000

Este Certificado é válido para o seguinte escopo de produtos e serviços:

**RECEBIMENTO, PROCESSAMENTO, EXPEDIÇÃO E TRANSPORTE DE
MERENDA ESCOLAR E ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA.**

Data da Certificação Inicial:
2008-04-07

Este Certificado é válido até:
2011-04-07

A Auditoria foi realizada sob a supervisão de:
Roberta Camargo
Auditora Líder



Local e data de emissão:
São Paulo, 2008-04-07

pela Unidade Acreditada
DET NORSKE VERITAS LTDA.,
BRASIL

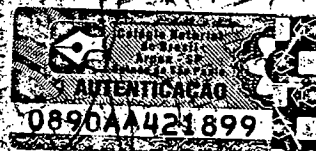
Adriano Marcon Duarte
Adriano Marcon Duarte
Gerente de Operações

A não observância das condições estabelecidas no Apêndice pode tornar este Certificado inválido.

2º

2º TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE SALTO
R. Rui Barbosa, 506/508 - Centro - Salto - SP - Cep 13320-230 - Fone: (0**11) 4029-2944
VOTO BUREAU ALBERGARIA PLUMERIA

Autentico a presente cópia fotográfica extraída pelas notas e
conforme original e não apresentado, do que dou fe. Salto, 08/07/2008.
Em Testemunho da verdade,
GRACIELA AP. ALEXANDRE VIANE - Escrevente Autorizada - OCS 0010
Inscrição 1.95. EVALIDO SOBRENTE COM SELLO DE AUTENTICIDADE
Carimbo 1075093 - Salto - SP - 13100-000



APÊNDICE DO CERTIFICADO DNV
COM ACREDITAÇÃO INMETRO

Folha nº 249 250
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088



1 – MANUTENÇÃO DO CERTIFICADO DE CONFORMIDADE

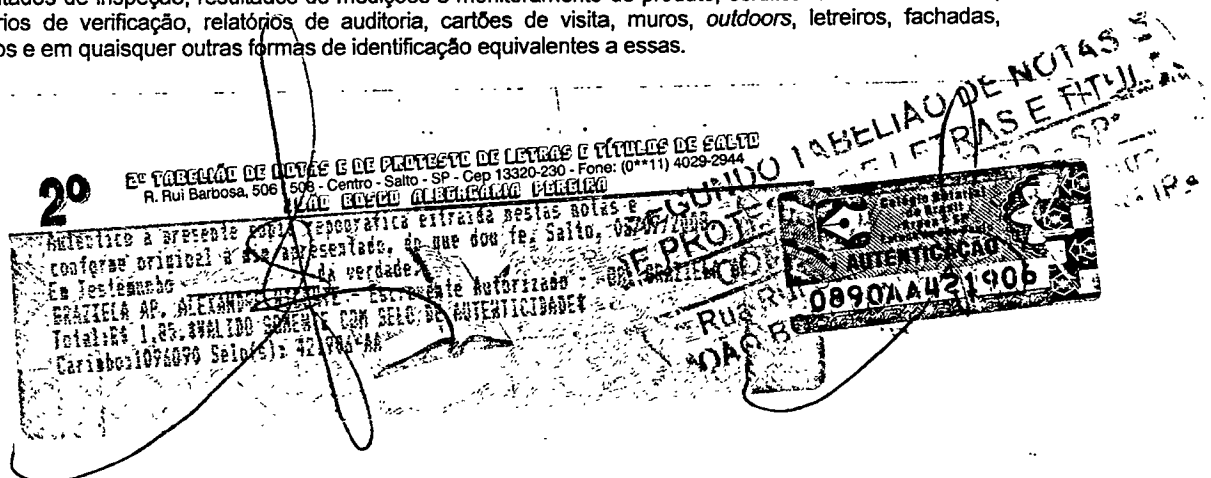
- 1.1 O Cliente deverá em todas as ocasiões assegurar que planejamento de auditorias seja cumprido e tomar as providências necessárias de acordo com as não conformidades, observações e oportunidades de melhoria informados.
- 1.2 O Cliente deverá realizar todas as auditorias e visitas programadas pela DNV.
- 1.3 O Cliente deverá informar à DNV sobre quaisquer eventuais mudanças que venham a ocorrer em suas operações e sistemas de gestão (mudanças na organização, propriedade, novos produtos e serviços, local, número de funcionários e sub-contratados, etc.), que poderão ser considerados como tendo efeito em relação ao Certificado de Conformidade. Isso deve ser feito imediatamente após a ocorrência das mudanças.
- 1.4 O Cliente deverá cumprir com o Contrato.

2 – SUSPENSÃO OU RETIRADA DO CERTIFICADO DE CONFORMIDADE

- 2.1 A omissão do Cliente em cumprir os requisitos para manutenção do Certificado de Conformidade citados na cláusula 1 acima ou constantes do Contrato pode resultar na suspensão ou retirada do Certificado de Conformidade pela DNV.
- 2.2 O Certificado de Conformidade poderá ser suspenso se:
- a) o Cliente deixar de cumprir o planejamento de auditorias;
 - b) ações corretivas para as não-conformidades identificadas não forem implementadas dentro do limite de tempo informado ou;
 - c) o Cliente deixar de pagar as taxas devidas.
- 2.3 O Certificado de Conformidade poderá ser retirado com validade imediata se:
- a) medidas inadequadas forem tomadas pelo Cliente após a suspensão e subsequente comunicado da retirada pela DNV;
 - b) ocorrer violação do Contrato;
 - c) ocorrer violação dos direitos de propriedade da DNV de qualquer forma ou;
 - d) o Cliente não pagar as taxas devidas após a prévia suspensão pelo mesmo motivo.

3 – UTILIZAÇÃO DA MARCA DE CERTIFICAÇÃO DNV

- 3.1 O Cliente só poderá utilizar a Marca de Certificação correspondente à Norma de Certificação em que os serviços são baseados.
- 3.2 O Cliente só poderá utilizar uma Marca de Certificação se for detentor de um Certificado de Conformidade válido. Igualmente, a Marca de Certificação deverá ser utilizada somente pela unidade ou parte do Cliente ao qual o Certificado de Conformidade se refere.
- 3.3 A Marca de Certificação poderá ser apresentada em cartas e em outro material de relações públicas do Cliente (não incluindo cartões de visita).
- 3.4 A Marca de Certificação não deverá ser utilizada de qualquer forma criando uma suposição de que é uma Marca de Certificação de produto ou que um produto foi certificado. Por conseguinte, a Marca de Certificação não deverá ser apresentada nos produtos ou em conexão com os produtos, amostras de produtos ou certificados de testes de produtos ou de serviços de análise.
- 3.5 A Marca de Certificação deverá ser apenas apresentada em tamanho e desenho padrão. O tamanho e desenho padrões podem ser obtidos da DNV a pedido. A Marca de Certificação nunca deverá ser apresentada maior que a própria logomarca do Cliente, mas a Marca de Certificação deverá ser apresentada inteiramente.
- 3.6 O Cliente deverá consultar a DNV a respeito do uso da Marca de Certificação. A forma e proporções das marcas são as constantes nas Figuras do Certificado. As reduções ou ampliações das marcas deverão manter a mesma proporção e deverão ser considerados todos os elementos constantes nas Figuras, não sendo permitido qualquer arranjo gráfico. As cores do logotipo DNV são: Verde PMS 370, Azul PMS 286. A marca poderá também ser usada em preto e branco.
- 3.7 No caso de término da validade do Certificado por qualquer razão, o detentor do Certificado deverá imediatamente cessar a utilização e distribuição de qualquer documentação em que constem as marcas.
- 3.8 É proibido o uso da Marca de Acreditação INMETRO, não devendo ser usada em hipótese alguma. Qualquer dúvida poderá ser dirimida através do site do INMETRO (www.inmetro.gov.br), consultando-se a Portaria Nr 073 de 29 de março de 2006 – Art. 10º).
- 3.9 É proibido o uso da Marca de Certificação DNV em certificados de testes, certificados de produto, embalagem primária do produto, resultados de inspeção, resultados de medições e monitoramento de produto, certificados de treinamento, diplomas, relatórios de verificação, relatórios de auditoria, cartões de visita, muros, outdoors, letreiros, fachadas, veículos, carimbos e em quaisquer outras formas de identificação equivalentes a essas.



C.N.P.J. Nº 52.547.072/0001-57

INSCR. ESTADUAL Nº 454.000.094.117

ILMO. SR. PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO.

FIN

Folha nº 250 251
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

Ref. 25 – OF-SGP15 / 25- 0306/2008

FRESKITO PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA., pessoa jurídica de direito privado com sede no Município de Mogi das Cruzes, Estado de São Paulo, na Av. Ulisses Borges de Siqueira nº 409 – Bairro Brás Cubas, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 52.547.072/0001-57, neste ato representada na forma de seu contrato social (doc. nº 01), vem mui respeitosamente à presença de V.S^a, tendo em vista o recebimento do ofício supra citado, apresentar sua

MANIFESTAÇÃO

expondo e requerendo o que segue:

1. Através do ofício acima mencionado, requereu a Subcomissão instalada cópia dos alvarás emitidos pela vigilância sanitária autorizando o uso das suas instalações para o armazenamento de produtos destinados à alimentação escolar, bem como para a utilização dos veículos para distribuição dos produtos destinados à alimentação escolar.



2. Em que pese o teor do Ofício acima, entende a Manifestante que está agindo com o costumeiro acerto a Subcomissão, pois tal ato estará revelando toda a competência e transparência da ora Manifestante, senão vejamos:

3. Consoante depreende-se do contrato social anexo, a ora Manifestante é pessoa jurídica de direito privado regularmente constituída, que se dedica à indústria, comércio e importação de produtos de gêneros alimentícios, estabelecida no Município de Mogi das Cruzes, onde exerce sua atividade econômica lícita, dentro das garantias da livre-iniciativa, da livre-concorrência, da economia de mercado (Constituição Federal de 1988, artigos 1º, IV, *in fine*; 5º-XIII; 170, *caput* e inciso IV), contribuindo assim, diretamente para o desenvolvimento social e econômico do Município de Mogi das Cruzes, do Estado de São Paulo, bem como do Brasil.

4. “In casu”, na condução de suas atividades, a ora Manifestante participou, como proponente participante, de procedimentos licitatórios promovidos pela Municipalidade de São Paulo, tendo em sagrado vencedora em alguns deles, razão da expedição do presente ofício.

5. Certo é, contudo, que a Manifestante é empresa regularmente constituída e autorizada a realizar o seu objetivo social, representando a sua Licença de Funcionamento acompanhada da Declaração da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo (docs. nºs. 02/03), e o Certificado de Anotação de Responsabilidade técnica nº 2056/2008, com validade até 31/03/09 (doc. nº 04) prova incontestes das presentes alegações.

6. Assim, entende a ora Manifestante devidamente respondida ao item 1 do ofício supra citado, donde-se conclui que possui os documentos pertinentes para o uso das instalações para o armazenamento de produtos destinados à alimentação escolar.



7. Tanto isto é verdade que, consubstanciado na Ficha de Inspeção de Estabelecimento na Área de Alimentos que ora se junta a presente manifestação (doc. nº 05), expedida pela Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, denota-se que a qualificação atribuída a ora Manifestante fora MUITO BOM, o que somente comprova toda a sua qualificação para a execução dos produtos que compõe o seu objetivo social e que se constituem o objeto do contrato firmado com a Municipalidade de São Paulo.

8. Já no que se refere ao item 2 do ofício supra mencionado, permita-se a ora Manifestante, por relevante, informar que para a distribuição dos produtos destinados à alimentação escolar, que se constituem do objeto do contrato firmado com a Municipalidade de São Paulo, se faz através dos serviços prestados pela empresa UNITRANSP – Cooperativa União Intermodal de Transportadores Autônomos de São Paulo, empresa esta que somente fora contratada pela ora Manifestante em razão de há vários prestar serviços a Municipalidade de São Paulo.

9. Oportuno registrar que os serviços são pagos através de frete avulso, representando a Nota Fiscal Eletrônica de Serviços que ora se colaciona a presente manifestação (doc. nº 06) prova inconteste das presentes alegações.

10. Não obstante o acima exposto, permita-se a ao Manifestante especificar, por relevante, que todos os veículos utilizados pela Cooperativa acima citada no transporte dos produtos comercializados pela Manifestante foram devidamente vistoriados junto a Municipalidade de São Paulo, representando o Protocolo de Vistoria de Veículo, acompanhado do Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo (docs. nºs 07 “usque” 26) prova inconteste das presentes alegações.



11. Frise, outrossim, que os veículos que compõem o acervo da Cooperativa acima citada foram devidamente avaliados pela AGATHI DEDETIZADORA S/C LTDA., conforme documento anexo (doc. nº 27), donde fora concluído pela regularidade dos veículos quanto a desinsetização e desratização.

12. Sendo o que tinha a ora Manifestante para o momento, se coloca a mesma à disposição desta Câmara Municipal para eventuais esclarecimentos que se fizerem necessários.

Sem outro propósito, a ora Manifestante subscreve a presente manifestação.

Mogi das Cruzes, 08 de Julho de 2008.

Freskito Produtos Alimentícios Ltda.

52.547.072/0001 - 57

FRESKITO
PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.

Av. Ulisses B de Siqueira, 409
Jd. Universo - CEP 08740-580
Mogi das Cruzes - SP

Miguel Allioni Filho
Diretor Industrial

Miguel Allioni Filho
Diretor Industrial

KNIPPEL

ADVOCACIA E CONTABILIDADE

Folha nº 254 255
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

DOC Nº 01

pg.

**ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DE
CONTRATO SOCIAL**

FRESKITO

**PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
LTDA**

CNPJ: 52.547.072/0001-57 NIRE:35.201.019.701

Pelo presente instrumento particular, os
abaixo assinados,

MIGUEL ALLIONI, brasileiro, natural de Mogi das Cruzes, SP, nascido a 30 de maio de 1938, casado pelo regime de comunhão de bens, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 2.741.296 SSP SP e CPF nº 201.912.608-78 residente e domiciliado na Rua Otto Unger, nº 453, centro, CEP 08780-090, em Mogi das Cruzes, Estado de São Paulo,

JOÃO FRANCISCO ALLIONI, brasileiro, natural de Mogi das Cruzes, SP, nascido a 18 de fevereiro de 1967, casado pelo regime de comunhão parcial de bens, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 16.614.493 SSP SP e CPF nº 108.631.048-94, residente e domiciliado

Rua Cel. Souza Franco, 216 - Mogi das Cruzes - SP

Tel.: (11) 4799-0111 - Fax: (11) 4799-5195 - email: cknippel@netmogi.com.br

pg.

na Rua Comendador Shotaro Kiyokawa, nº 136, Alto do Ipiranga, CEP 08730-820, em Mogi das Cruzes, Estado de São Paulo,

DENISE NEVES ALLIONI MAZUCANTE, brasileira, natural de Mogi das Cruzes, SP, nascida a 09 de julho de 1964, casada pelo regime de comunhão parcial de bens, empresária, portadora da cédula de identidade RG nº 14.814.056-7 SSP SP e CPF nº 123.140.098-60, residente e domiciliada na Rua Padre Eustáquio, nº 191, Vila Lavínia, CEP 08737-020, em Mogi das Cruzes, Estado de São Paulo e

MIGUEL ALLIONI FILHO, brasileiro, natural de Mogi das Cruzes, SP, nascido a 29 de junho de 1973, casado pelo regime de comunhão parcial de bens, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 19.906.291 SSP SP e CPF nº 171.091.788-11, residente e domiciliado na Rua Olimpio Florêncio de Brito, nº 210, Condomínio Real Park, Vila Oliveira, CEP 08790-420, em Mogi das Cruzes, Estado de São Paulo,

únicos sócios componentes da sociedade empresarial limitada,

“FRESKITO PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA”, com sede na Av. Ulisses

pg.

Borges de Siqueira, nº 409, Jardim Universo, CEP 08740-580, em Mogi das Cruzes, Estado de São Paulo, com contrato social devidamente arquivado na MM Junta Comercial do Estado de São Paulo sob nº 331.516 em 14 de abril de 1964 e última alteração sob nº 156.595/99-0 em 16 de setembro de 1999, com Inscrição Estadual sob nº 454.000.094.117 e Inscrição Municipal sob nº 000.230-5, tem entre si justo e combinado a ALTERAÇÃO e CONSOLIDAÇÃO de seu contrato social primitivo, e o fazem pelas cláusulas e condições seguintes:-

PRIMEIRA:- O capital social que era de
R\$ 760.000,00 (setecentos

e sessenta mil reais) dividido em **760.000** (setecentas e sessenta mil) cotas de **R\$ 1,00** (hum real) cada uma, passa a partir desta data a ser de **R\$ 1.200.000,00** (hum milhão e duzentos mil reais) dividido em **1.200.000** (hum milhão e duzentas mil) cotas de **R\$ 1,00** (hum real) cada uma, o qual foi subscrito e realizado da seguinte forma:-

a) O sócio **MIGUEL ALLIONI** que possuía na sociedade **418.000** (quatrocentas e dezoito mil) cotas de **R\$ 1,00** (hum real) cada uma, subscreve e realiza neste ato, com parte do saldo existente na conta de Lucros Suspensos mais **242.000** (duzentas e quarenta e duas mil) cotas na importância de **R\$ 242.000,00** (duzentos e quarenta e dois mil reais);

b) o sócio **JOÃO FRANCISCO ALLIONI** que possuía na sociedade **114.000** (cento e catorze mil) cotas de **R\$ 1,00** (hum real) cada uma, subscreve e realiza neste ato, com parte do saldo existente na conta de Lucros Suspensos mais **66.000** (sessenta e seis mil) cotas na importância de **R\$ 66.000,00** (sessenta e seis mil reais);

pg.

c) a sócia **DENISE NEVES ALLIONI MAZUCANTE** que possuía na sociedade **114.000** (cento e catorze mil) cotas de **R\$ 1,00** (hum real) cada uma, subscreve e realiza neste ato, com parte do saldo existente na conta de Lucros Suspensos mais **66.000** (sessenta e seis mil) cotas na importância de **R\$ 66.000,00** (sessenta e seis mil reais) e;

d) o sócio **MIGUEL ALLIONI FILHO** que possuía na sociedade **114.000** (cento e catorze mil) cotas de **R\$ 1,00** (hum real) cada uma, subscreve e realiza neste ato, com parte do saldo existente na conta de Lucros Suspensos mais **66.000** (sessenta e seis mil) cotas na importância de **R\$ 66.000,00** (sessenta e seis mil reais).

SEGUNDA:- Em virtude das alterações
havidas e devido às novas

disposições do Novo Código Civil Brasileiro, regulamentado pela Lei 10.406 de 10 de janeiro de 2002, a sociedade passa a ter suas cláusulas CONSOLIDADAS com a seguinte redação:-

“CLÁUSULA PRIMEIRA:- A sociedade que tem sede na Av. Ulisses Borges de Siqueira, nº 409, Jardim Universo, CEP 08740-580, em Mogi das Cruzes, Estado de São Paulo, tem como objetivo o ramo de: Indústria, comércio e importação de produtos de gêneros alimentícios.

CLÁUSULA SEGUNDA:- A sociedade empresarial limitada que gira sob a denominação social de “FRESKITO PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA”, tem sua administração exercida por todos os sócios em conjunto ou simplesmente isolados, podendo ser representados por procuração, individualmente, os quais além das atribuições inerentes ao cargo, poderão fazer uso da firma ou razão social, emitindo e endossando cheques, notas promissórias, duplicatas e demais títulos de crédito

pg.

e financiamento, movimentando contas em estabelecimentos bancários, firmando contrato, representando a sociedade ativa e passivamente, judicial ou extra judicialmente, bem assim como perante os poderes públicos constituídos, e as repartições públicas federais, estaduais e municipais.

PARÁGRAFO PRIMEIRO:- Fica, entretanto, vedado o uso da firma ou razão social para fins estranhos à sociedade, tais como avais, endosso, cartas de fiança e outros documentos análogos que acarretem responsabilidade para a sociedade.

PARÁGRAFO SEGUNDO:- No caso de infração desta proibição, por parte dos sócios administradores, ficam os mesmos individualmente responsáveis pelo compromisso contraído.

PARÁGRAFO TERCEIRO:- Em suas deliberações, os administradores adotarão preferencialmente a forma estabelecida no § 3º do artigo 1.072 do Código Civil (Lei nº 10.406/2002).

CLÁUSULA TERCEIRA:- O capital social é de R\$ 1.200.000,00 (hum milhão e duzentos mil reais) dividido em 1.200.000 (hum milhão e duzentas mil) cotas de R\$ 1,00 (hum real) cada uma, assim distribuídas entre os sócios:-

MIGUEL ALLIONI, com 660.000 (seiscentas e sessenta mil) cotas, ou sejam..... R\$ 660.000,00

De transporte para a pg. 06.....R\$ 660.000,00

pg.

Transporte da pg. 05.....R\$ 660.000,00

JOÃO FRANCISCO ALLIONI, com 180.000
(cento e oitenta mil) cotas, ou sejam.....R\$ 180.000,00

DENISE NEVES ALLIONI MAZUCANTE,
com 180.000 (cento e oitenta mil) cotas, ou se-
jam.....R\$ 180.000,00

MIGUEL ALLIONI FILHO, com 180.000
(cento e oitenta mil) cotas, ou sejam.....R\$ 180.000,00

Totalizando o capital social em.....R\$ 1.200.000,00

O capital social acima discriminado foi subscrito e realizado, no seu todo, neste ato, em moeda corrente do país.

PARÁGRAFO ÚNICO:- A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas cotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do Capital Social. (art. 1052, CC/2002).

CLÁUSULA QUARTA:- Os lucros ou prejuízos verificados nos balanços anuais encerrados a 31 de dezembro de cada ano, serão divididos ou suportados em partes proporcionais entre os sócios.

PARÁGRAFO ÚNICO:- Os saldos credores ou devedores dos sócios vencerão juros anuais de 8% (oito por cento).

CLÁUSULA QUINTA:- Cada um dos sócios terá direito a uma retirada mensal a título de "Pro-Labore" para suas despesas particulares, que será levada a conta de Despesas Administrativa.

pg.

CLÁUSULA SEXTA:-

Fica estabelecido que a sociedade não terá conselho fiscal.

CLÁUSULA SÉTIMA:-

O prazo de duração da sociedade é por tempo indeterminado.

CLÁUSULA OITAVA:-

Os sócios não poderão ceder ou transferir parte ou totalidade de suas cotas a pessoas estranhas à sociedade sem antes oferecê-las aos outros sócios, que em igualdade de condições, tem preferência na aquisição.

CLÁUSULA NONA:-

No caso de falecimento de um dos sócios, a sociedade não se dissolverá, e havendo acordo entre remanescentes e herdeiros, estes poderão entrar no lugar do sócio falecido. Caso contrário, os haveres a que o sócio falecido tinha direito na sociedade, regularmente apurados em balanço ser-lhe-ão pagos da seguinte forma: 20% (vinte por cento) em dinheiro contado, 120 (cento e vinte) dias após o falecimento, e o restante em 18 (dezoito) parcelas mensais, com vencimentos mensais e sucessivos, vencendo-se a 1ª (primeira), 150 (cento e cinquenta) dias após o falecimento.

CLÁUSULA DÉCIMA:-

O sócio que desejar se retirar da sociedade deverá comunicar aos outros sócios, por carta registrada, com uma antecedência mínima de 90 (noventa) dias sua intenção de não mais permanecer na sociedade. Os haveres do sócio retirante ser-lhe-ão pagos de conformidade com o estipulado na cláusula anterior.

pg.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:- Serão regidas pelas disposições do Código Civil (Lei nº 10.406/2002) aplicáveis à matéria, tanto a retirada de sócio quanto à dissolução e liquidação da sociedade.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:- O contrato social poderá ser modificado, no seu todo ou em parte, por deliberação dos sócios que representem a maioria do capital social, na ocasião do evento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:- No caso de divergência entre os sócios, a solução da mesma será confiada a um juízo arbitral composto de 03 (três) membros, sendo 02 (dois) da escolha das partes divergentes, e o 3º (terceiro) da nomeação dos 02 (dois) árbitros, com a função de desempatador.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:- Os casos omissos neste CONTRATO serão resolvidos com observância dos preceitos do Código Civil (Lei nº 10.406/2002) e de outros dispositivos legais aplicáveis pelas disposições das Leis em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:- Fica eleito o foro de Mogi das Cruzes, SP, para qualquer ação fundada neste contrato.

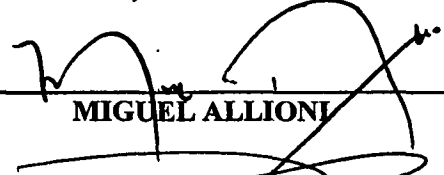
CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:- Os sócios administradores declaram, sob as penas da lei, de que não estão impedidos de exercerem a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrarem sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda

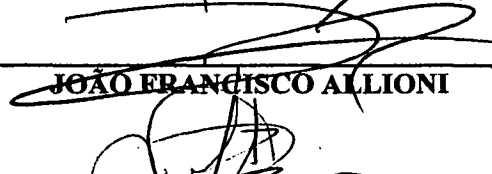
pg.

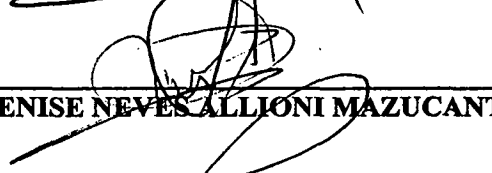
que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade."

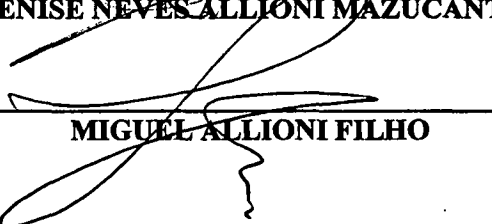
E, por estarem assim justo e combinado, os contratantes RATIFICAM como RATIFICADO tem todas as demais cláusulas e condições do primitivo contrato social que não tenham sido alteradas, modificadas ou substituídas, ou ainda que possam colidir com os termos desta ALTERAÇÃO e CONSOLIDAÇÃO DE CONTRATO SOCIAL que assinam em 03 (três) vias de igual teor e um só conteúdo, na presença de 02 (duas) testemunhas, a tudo presente, para os devidos fins de direito.

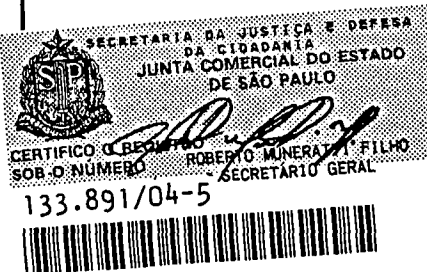
Mogi das Cruzes, 03 de dezembro de 2003.


MIGUEL ALLIONI


JOÃO FRANCISCO ALLIONI

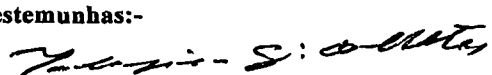

DENISE NEVES ALLIONI MAZUCANTE

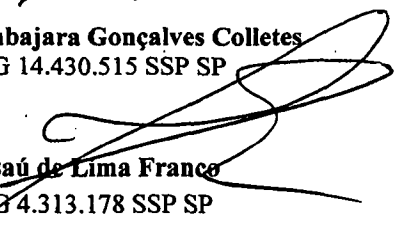

MIGUEL ALLIONI FILHO



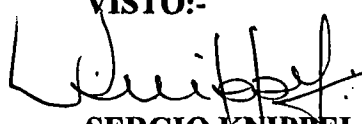
JUCESP

Testemunhas:-

1ª 
Tabajara Gonçalves Colletes
RG 14.430.515 SSP SP

2ª 
Esaú de Lima Franco
RG 4.313.178 SSP SP

VISTO:-


SERGIO KNIPPEL
OAB SP 25.070
Advogado



SIVISA Sistema de Informação em Vigilância Sanitária
SUS - Sistema Único de Saúde

Folha nº ~~263~~ 264
256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.083



COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA
CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

1ª VIA

Nº CEVS: 353060790-158-000027-1-2

DATA DE VALIDADE:

Nº PROCESSO:

Nº PROTOCOLO:

001.0103.01610/05

Data do Protocolo:

11/07/2005

SUBGRUPO:

FABRIL

AGRUPAMENTO:

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: 1581-4/01.Fabricação de pães, bolos e equivalentes industrializados

OBJETO LICENCIADO:

ESTABELECIMENTO

DETALHE:

Razão Social: FRESKITO PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA

CNPJ ALBERGANTE:

CNPJ / CPF: 52547072000157

LOGRADOURO: AVENIDA ULISSES BORGES DE SIQUEIRA

NÚMERO 409

COMPLEMENTO:

BAIRRO:

JARDIM UNIVERSO

MUNICÍPIO:

MOGI DAS CRUZES

CEP:

08740-580

UF: SP

RESPONSÁVEL LEGAL: JOÃO FRANCISCO ALLIONI

CPF: 108.631.048-94

CONSELHO PROFISSIONAL:

Nº. INSCR. CONSELHO PROF:

UF:

RESPONSÁVEL TÉCNICO: RENATA FARACO FANTACCINI

CPF: 145.593.378-37

CONSELHO PROFISSIONAL: CRQ

Nº. INSCR. CONSELHO PROF: 04353190

UF: SP

NOTA: ESTE DOCUMENTO CONTÉM 2 PÁGINA(S).

DOC Nº 02

ATIVIDADES AUTORIZADAS E RESPECTIVAS CLASSES DE PRODUTOS

ATIVIDADE: ARMAZENAR
CATEGORIA DE PRODUTO: PÃES

CLASSE DE PRODUTO: ALIMENTO

Folha nº 264 265

ATIVIDADE: DISTRIBUIR
CATEGORIA DE PRODUTO: PÃES

CLASSE DE PRODUTO: ALIMENTO

do processo nº 256/08

ATIVIDADE: EMBALAR
CATEGORIA DE PRODUTO: PÃES

CLASSE DE PRODUTO: ALIMENTO

Mário Sérgio Monto
RF 101.000ATIVIDADE: FABRICAR
CATEGORIA DE PRODUTO: PÃES

CLASSE DE PRODUTO: ALIMENTO

ATIVIDADE: MANIPULAR
CATEGORIA DE PRODUTO: PÃES

CLASSE DE PRODUTO: ALIMENTO

O(A) DIRETOR DO(A) GTVS - DIR III DE MOGI DAS CRUZES

CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU(S) RESPONSÁVEL(S) ASSUME(M) CUMPRIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E OBSERVAR AS BOAS PRÁTICAS REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADOS, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO(S) AO CANCELAMENTO DESTES DOCUMENTOS.

MOGI DAS CRUZES

14/07/2005

LOCAL

CIENTE: Romata Laras Pontal

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

DATA DE DEFERIMENTO

19/07/2005

DATA DE CIÊNCIA

ASSINATURA DA AUTORIDADE SANITÁRIA

Lana Cristina Spaolonzi Daibs
Diretora Técnica - G.V.S. - DIR III
RG.: 9.521.669-8

Alcides Sampaio Junior
Diretor Técnico de Serviços de Saúde
GVS - DIR III - Mogi das Cruzes
RG 13.682.840



Folha nº ~~265~~ 266
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DE SÃO PAULO
COORDENADORIA DE CONTROLE DE DOENÇAS
CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
GRUPO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA VIII – MOGI DAS CRUZES
Rua Rangel Pestana, nº 60 - Shangai – Mogi das Cruzes - CEP: 08710-240
Fone: 4728-1898 Fax: 4728-1888

DECLARAÇÃO

Declaro para os devidos fins que a empresa Freskito Produtos Alimentícios Ltda, localizada à Av. Ulisses Borges de Siqueira nº 409, Brás Cubas, Mogi das Cruzes– SP, possui a Licença de Funcionamento nº 353060790-158-000027-1-2, expedida por este Grupo de Vigilância Sanitária VIII – Mogi das Cruzes, que é o órgão sanitário competente no município de Mogi das Cruzes, pela verificação do cumprimento das Boas Práticas de Fabricação.

Nada mais a declarar.

Mogi das Cruzes, 07 de Agosto de 2007.

DOC Nº 03


Lana Cristina Spaolonzi Daibs
DIRETOR TÉCNICO DE DIVISÃO DE SAÚDE
GVS – VIII – Mogi das Cruzes



CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA - 4ª REGIÃO

SÃO PAULO E MATO GROSSO DO SUL
R. OSCAR FREIRE, 2039 - CEP 05409-011 - TEL. 3061-6000 - FAX: 3061-6001 - SÃO PAULO
CX. POSTAL 240 - CEP 01059-970
E-mail: crq4@crq4.org.br - Site: www.crq4.org.br

Folha nº 266 267
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
PF 101.088

DOC Nº 04

A R T

CERTIFICADO DE ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

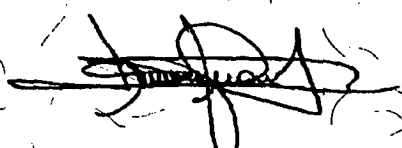
Nº 2056 / 2008

VALIDADE ATÉ 31 / 3 / 2009

CERTIFICAMOS, para os devidos fins, de acordo com o artigo 27 da lei nº 2.800 de 18/06/56, combinado com o artigo 1º da lei nº 6.839 de 30/10/80, que em nossos arquivos consta o registro do estabelecimento **FRESKITO PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**, registrado neste Conselho sob nº 6409-F, processo nº 47082, CNPJ nº 52547072000157, sito à **AV ULISSES BORGES DE SIQUEIRA 409**, **JD UNIVERSO**, cidade: **MOGI DAS CRUZES**, UF: **SP**, tendo o(a) Profissional **AUREA YUKI SUGAI**, registrado(a) neste Conselho com título de **ENGENHEIRO DE ALIMENTOS**, registro nº 04361265, processo nº 207866, como **Responsável Técnico** pelas atividades da área da química.

Atestamos que o Estabelecimento e seu Responsável Técnico acima mencionados encontram - se em situação regular junto a este Conselho Regional de Química.

São Paulo, 3 de Março de 2008


Ernesto Hiromiti Okamura
Gerente



SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DE SÃO PAULO
COORDENADORIA DE CONTROLE DE DOENÇAS
CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
GRUPO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA VIII – MOGI DAS CRUZES
Rua Rangel Pestana, nº 60 – Shangai – Mogi das Cruzes - SP CEP: 08710-240
Tel. (11) 4728-1898 – Fax (11) 4728-1888

Folha nº 267 268
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta

✓

NÚMERO/ANO: 01/07

DATA DA INSPEÇÃO: 06/08/07

PARTE A - IDENTIFICAÇÃO

Razão Social: FRESKITO PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.

Endereço: AV. ULISSES BORGES DE SIQUEIRA, Nº 409 – BRÁS CUBAS – MOGI DAS CRUZES – SP

Fone: 4727-4999

Tipo De Estabelecimento: INDÚSTRIA DE PÃES E BOLOS

Licença De Funcionamento: 353060790-158-000027-1-2

GVS VIII – MOGI DAS CRUZES - SP

DOC Nº 05

PARTE B - AVALIAÇÃO

ITEM/QUESTÃO	DESCRIÇÃO	PONTUAÇÃO						
1	SITUAÇÃO E CONDIÇÕES DA EDIFICAÇÃO							
1.1	Localização adequada: área livre de insalubridade. Ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores na área externa e vizinhança.	<table><tr><td>S</td><td>N</td><td>NA</td></tr><tr><td>X</td><td>0</td><td>2</td></tr></table>	S	N	NA	X	0	2
S	N	NA						
X	0	2						
1.2	Acesso adequado: direto e independente. Não comum a outros usos (habitação).	<table><tr><td>S</td><td>N</td><td>NA</td></tr><tr><td>X</td><td>0</td><td>2</td></tr></table>	S	N	NA	X	0	2
S	N	NA						
X	0	2						
1.3	Pisos Adequados:							
1.3.1	Material liso, resistente e impermeável, de fácil limpeza e em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas e buracos).	<table><tr><td>S</td><td>N</td><td>NA</td></tr><tr><td>1</td><td>X</td><td>1</td></tr></table>	S	N	NA	1	X	1
S	N	NA						
1	X	1						
1.3.2	Em perfeitas condições de limpeza.	<table><tr><td>S</td><td>N</td><td>NA</td></tr><tr><td>1</td><td>X</td><td>1</td></tr></table>	S	N	NA	1	X	1
S	N	NA						
1	X	1						
1.4	Forros e tetos adequados:							
1.4.1	Acabamento liso, impermeável. Lavável, em cor clara e em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos).	<table><tr><td>S</td><td>N</td><td>NA</td></tr><tr><td>X</td><td>0</td><td>1</td></tr></table>	S	N	NA	X	0	1
S	N	NA						
X	0	1						
1.4.2	Em perfeitas condições de limpeza.	<table><tr><td>S</td><td>N</td><td>NA</td></tr><tr><td>X</td><td>0</td><td>1</td></tr></table>	S	N	NA	X	0	1
S	N	NA						
X	0	1						
1.5	Paredes/divisórias adequadas.							
1.5.1	Acabamento liso, impermeável, lavável, em cores claras e em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamento).	<table><tr><td>S</td><td>N</td><td>NA</td></tr><tr><td>1</td><td>X</td><td>1</td></tr></table>	S	N	NA	1	X	1
S	N	NA						
1	X	1						
1.5.2	Em perfeitas condições de limpeza.	<table><tr><td>S</td><td>N</td><td>NA</td></tr><tr><td>1</td><td>X</td><td>1</td></tr></table>	S	N	NA	1	X	1
S	N	NA						
1	X	1						

PARTE B - AVALIAÇÃO

ITEM/QUESTÃO	DESCRIÇÃO	PONTUAÇÃO
1.6	Portas e Janelas adequadas:	
1.6.1	Com superfície lisa, fácil limpeza e bom estado de conservação (ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento e limpas).	S X N 0 NA 1
1.7	Existência de proteção contra insetos e roedores: todas as aberturas teladas (telas milimétricas), portas com mola e proteção inferior, ralos com sifão e proteção.	S X N 0 NA 4
1.8	Iluminação adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. Luminárias limpas e em bom estado de conservação.	S X N 0 NA 1
1.9	Ventilação adequada, garantindo o conforto térmico e ambiente livre de fungos, bolores, gases, fumaças e condensação de vapores.	S X N 0 NA 1
1.10	Instalações sanitárias adequadas:	
1.10.1	Separadas por sexo, com vasos sanitários, mictórios e lavatórios em numero suficiente, servidos de água corrente e conectados à rede de esgotos ou fossas aprovadas. Pisos, paredes, forro, iluminação e ventilação, portas e janelas adequadas e em bom estado de conservação. Sem comunicação direta com áreas de trabalho ou de refeições.	S X N 0 NA 2
1.10.2	Em perfeitas condições de limpeza e higiene. Dotadas de produtos adequados à higienização das mãos (sabão líquido, toalhas de papel de cor branca ou outro sistema adequado de secagem).	S X N 0 NA 4
1.11	Vestiários adequados:	
1.11.1	Separados por sexo, dotados de antecâmara, área compatível e 1 armário por funcionário, duchas ou chuveiros em numero suficiente, com água fria e quente, pisos, pares, forros, iluminação e ventilação, portas e janelas adequadas e em bom estado de conservação.	S X N 0 NA 1
1.11.2	Em perfeitas condições de limpeza e organização e dotados de produtos adequados à higiene pessoal.	S X N 0 NA 2
1.12	Lavatórios na área de manipulação:	
1.12.1	Existência de lavatórios com água corrente em posição estratégica, em relação ao fluxo de produção e serviço.	S X N 0 NA 2
1.12.2	Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Dotado de sabão líquido, escovas para as mãos, desinfetantes, toalhas de papel de cor branca ou outro sistema de secagem adequado.	S X N 0 NA 4
1.13	Abastecimento de água potável. Ligado à rede pública ou com potabilidade atestada por laudo oficial (validade de 6 meses).	S X N 0 NA 8
1.14	Caixa d'água e instalações hidráulicas:	
1.14.1	Com volume e pressão adequada. Dotada de tampa e em perfeitas condições de uso (livre de vazamento, infiltração e descascamento).	S X N 0 NA 4
1.14.2	Em perfeitas condições de limpeza e higiene. Livre de resíduos na superfície o depositados. Execução de limpeza periódica (6 meses).	S X N 0 NA 8

PARTE B - AVALIAÇÃO

ITEM/QUESTÃO	DESCRIÇÃO	PONTUAÇÃO						
1.15	Destino adequado dos resíduos:							
1.15.1	Lixo doméstico no interior dos estabelecimentos em recipientes tampados, limpos e higienizados constantemente, adequadamente armazenado para coleta.	<table border="1"> <tr> <td>S</td><td>N</td><td>NA</td></tr> <tr> <td>X</td><td>0</td><td>4</td></tr> </table>	S	N	NA	X	0	4
S	N	NA						
X	0	4						
1.15.2	Outros resíduos (sólidos e gasosos) adequadamente tratados e lançados sem causar incômodo à vizinhança e ao meio ambiente.	<table border="1"> <tr> <td>S</td><td>N</td><td>NA</td></tr> <tr> <td>2</td><td>0</td><td>X</td></tr> </table>	S	N	NA	2	0	X
S	N	NA						
2	0	X						
1.16	Local apropriado para a limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios, dotado de água quente e produtos adequados, e isolado das áreas de processamento.	<table border="1"> <tr> <td>S</td><td>N</td><td>NA</td></tr> <tr> <td>X</td><td>0</td><td>2</td></tr> </table>	S	N	NA	X	0	2
S	N	NA						
X	0	2						
	TOTAIS: _____ PB1 → Pontuação do bloco 1 TS1 → Somatória das notas SIM obtidas TNA1 → Somatória das notas Não Aplicáveis obtidas K1 → 60 (constante do bloco 1) P1 → 10 (peso do bloco 1) $PB1 = \frac{TS1}{K1 - TNA1} \times P1$ $PB1 = \frac{54}{60 - 2} \times 10$	<table border="1"> <tr> <td>TS1</td><td>TNA1</td></tr> <tr> <td>54</td><td>2</td></tr> </table> PB1 9,3	TS1	TNA1	54	2		
TS1	TNA1							
54	2							
2	EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS							
2.1	Equipamentos/maquinários adequados:							
2.1.1	Equipamentos dotados de superfície lisa e de fácil limpeza e desinfecção. Em bom estado de conservação e funcionamento.	<table border="1"> <tr> <td>S</td><td>N</td><td>NA</td></tr> <tr> <td>X</td><td>0</td><td>2</td></tr> </table>	S	N	NA	X	0	2
S	N	NA						
X	0	2						
2.1.2	Em perfeitas condições de limpeza.	<table border="1"> <tr> <td>S</td><td>N</td><td>NA</td></tr> <tr> <td>X</td><td>0</td><td>4</td></tr> </table>	S	N	NA	X	0	4
S	N	NA						
X	0	4						
2.2	Utensílios adequados:							
2.2.1	Utensílios lisos, em material não contaminante, de tamanho e forma permitam fácil limpeza. Em bom estado de conservação.	<table border="1"> <tr> <td>S</td><td>N</td><td>NA</td></tr> <tr> <td>X</td><td>0</td><td>2</td></tr> </table>	S	N	NA	X	0	2
S	N	NA						
X	0	2						
2.2.2	Em perfeitas condições de limpeza.	<table border="1"> <tr> <td>S</td><td>N</td><td>NA</td></tr> <tr> <td>X</td><td>0</td><td>4</td></tr> </table>	S	N	NA	X	0	4
S	N	NA						
X	0	4						
2.3	Moveis (mesas, bancadas vitrines, etc...)							
2.3.1	Em numero suficiente, de material resistente, liso, e impermeável, com superfícies integras (sem rugosidades e frestas). Em bom estado de conservação.	<table border="1"> <tr> <td>S</td><td>N</td><td>NA</td></tr> <tr> <td>X</td><td>0</td><td>2</td></tr> </table>	S	N	NA	X	0	2
S	N	NA						
X	0	2						
2.3.2	Em perfeitas condições de limpeza.	<table border="1"> <tr> <td>S</td><td>N</td><td>NA</td></tr> <tr> <td>X</td><td>0</td><td>4</td></tr> </table>	S	N	NA	X	0	4
S	N	NA						
X	0	4						

PARTE B - AVALIAÇÃO

ITEM/QUESTÃO	DESCRIÇÃO	PONTUAÇÃO
2.4	Equipamentos para proteção e conservação sob refrigeração adequados:	
2.4.1	Equipamentos com capacidade adequada com alimentos e superfícies lisas, impermeáveis e resistentes. Com termômetro e em bom estado de conservação e funcionamento.	S X N 0 NA 8
2.4.2	Em perfeitas condições de limpeza	S X N 0 NA 8
2.5	Limpeza e desinfecção adequadas:	
2.5.1	Utilização de água quente, detergentes e desinfetantes registrados na ANVISA/MS.	S X N 0 NA 8
2.6	Armazenamento de utensílios e equipamentos em local apropriado, de forma ordenada e protegidos de contaminação.	S X N 0 NA 8
	TOTAIS: _____ PB2 → Pontuação do bloco 2 TS2 → Somatória das notas SIM obtidas TNA2 → Somatória das notas Não Aplicáveis obtidas K2 → 50 (constante do bloco 2) P2 → 15 (peso do bloco 2) $PB2 = \frac{TS2}{K2 - TNA2} \times P2$ $PB2 = \frac{50}{50 - 0} \times 15$	TS2 50 TNA2 0 PB₂ 15
3	PESSOAL NA ÁREA DE PRODUÇÃO, MANIPULAÇÃO E VENDAS	
3.1	Roupas adequadas:	
3.1.1	Utilização de aventais fechados ou macacões de cor clara, sapatos fechados e gorros que contenham todo cabelo, em bom estado de conservação.	S X N 0 NA 2
3.1.2	Rigorosamente limpos	S X N 0 NA 8
3.2	Asseio pessoal adequado. Boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas e sem esmalte, sem adornos (dedos, pulso e pescoço)	S X N 0 NA 8

PARTE B - AVALIAÇÃO

ITEM/QUESTÃO	DESCRIÇÃO	PONTUAÇÃO
3.3	Hábitos higiênicos adequados. Lavagem cuidadosa das mãos antes e depois do uso de sanitários. Não espirrar sobre alimentos, não cuspir, tossir ou fumar, não manipular dinheiro ou qualquer outro ato físico que possa contaminar o alimento.	S X N 0 NA 4
3.4	Estado de saúde controlado:	S X N 0 NA 8
3.4.1	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações, ausência de sintomas de infecção respiratória ou gastrointestinal.	S X N 0 NA 8
3.4.2	Realização de exames periódicos.	S X N 0 NA 2
	TOTAIS: _____ PB3 → Pontuação do bloco 3 TS3 → Somatória das notas SIM obtidas TNA3 → Somatória das notas Não Aplicáveis obtidas K3 → 32 (constante do bloco 3) P3 → 25 (peso do bloco 3) $PB3 = \frac{TS3}{K3 - TNA3} \times P3$ $PB3 = \frac{32}{32 - 0} \times 25$	TS3 32 TNA3 0 PB₃ 25
4	MATÉRIA PRIMA E PRODUTOS EXPOSTOS À VENDA:	
4.1	Procedência controlada: matérias primas e/ou produtos expostos à venda provenientes de fornecedores autorizados; embalagens, rótulos e explicações regulamentadas, registradas no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.	S X N 0 NA 4
4.2	Características organolépticas normais: alimentos e matérias primas com cor, sabor, odor, consistência e aspectos sem alteração.	S X N 0 NA 8
4.3	Conservação adequada: condições de tempo e temperatura de conservação das matérias primas e/ou produtos expostos à venda que garantam a não alteração dos mesmos.	S X N 0 NA 4
4.4	Empacotamento e identificação adequados: embalagens integras e identificação visível. Prazo de validade respeitado.	S X N 0 NA 8

PONTUAÇÃO
RF 101.083

PARTE B - AVALIAÇÃO

		TOTAIS: _____	TS4 24	TNA4 0	★
		PB4 → Pontuação do bloco 4 TS4 → Somatória das notas SIM obtidas TNA4 → Somatória das notas Não Aplicáveis obtidas K4 → 24 (constante do bloco 4) P4 → 20 (peso do bloco 4) $PB4 = \frac{TS4}{K4 - TNA4} \times P4$ $PB4 = \frac{24}{24 - 0} \times 20$	PB4 20		
5	FLUXO DE PRODUÇÃO, MANIPULAÇÃO, VENDA E CONTROLE DE QUALIDADE				
5.1	Fluxo adequado:				
5.1.1	Fluxo linear de 1 (hum) só sentido, evitando a contaminação cruzada. Locais para pré-preparo ("área suja") e preparo {"área limpa"}, isolados (a separação e necessária em estabelecimentos com grande produção).		S X	N 0	NA 4
5.1.2	Manipulação mínima e higiênica		S X	N 0	NA 8
5.2	Proteção contra contaminação:				
5.2.1	Alimentos protegidos contra pó, saliva, insetos e roedores.		S X	N 0	NA 4
5.2.2	Substâncias perigosas como inseticidas, detergentes e desinfetantes, identificadas, armazenadas e utilizadas de forma a evitar a contaminação.		S X	N 0	NA 4
5.3	Armazenamento adequado:				
5.3.1	Alimentos perecíveis mantidos em temperatura de congelamento (-15 °C), refrigeração (2 a 10 °C), ou acima de 65 °C de acordo com o produto.		S X	N 0	NA 8
5.3.2	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo; sobre estrados ou prateleiras adequadas; ausência de material estranho, estragado ou tóxico; em local limpo e conservado.		S X	N 0	NA 4
5.4	Eliminação imediata das sobras de alimentos.		S X	N 0	NA 4
5.5	Características organolépticas normais do produto acabado/produtos expostos à venda.		S X	N 0	NA 4

PARTE B - AVALIAÇÃO

ITEM/QUESTÃO	DESCRIÇÃO	PONTUAÇÃO
5.6	Empacotamento e identificação adequados do produto acabado ou produtos expostos à venda:	
5.6.1	Embalagens íntegras com identificação visível (nome do produto, nome do fabricante, endereço, nº de registro, prazo de validade).	S X N 0 NA 2
5.6.2	Dizeres de rotulagem de acordo com o aprovado.	S 1 N 0 NA X
5.7	Controle de qualidade aprovado da matéria prima, do produto acabado e dos produtos expostos à venda.	S X N 0 NA 4
5.8	Pessoal qualificado: pessoal devidamente treinado para a atividade.	S X N 0 NA 2
5.9	Análise laboratorial com frequência adequada: todos os lotes produzidos nos estabelecimentos devem ser analisados.	S 2 N X NA 2
5.10	Transporte adequado, protegido e limpo.	S X N 0 NA 2
	TOTAIS: _____ PB5 → Pontuação do bloco 5 TS5 → Somatória das notas SIM obtidas TNA5 → Somatória das notas Não Aplicáveis obtidas K5 → 53 (constante do bloco 5) P5 → 30 (peso do bloco 5) $PB5 = \frac{TS5}{K5 - TNA5} \times P5$ $PB5 = \frac{50}{53 - 1} \times 30$	TS5 50 TNA5 1 PB₅ 28

PARTE C - PONTUAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

$$PE = PB_1 + PB_2 + PB_3 + PB_4 + PB_5$$

$$PE = 9,4 + 15 + 25 + 20 + 28 = 97,4$$

QUALIFICAÇÃO: **MUITO BOM**

07/08

PARTE D: - OBSERVAÇÕES

DOCUMENTOS VERIFICADOS:

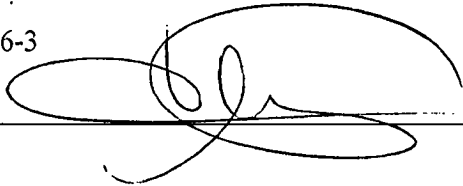
- MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO;
- PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÃO DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO;
- CERTIFICADO DE DESINSETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO;
- PCMSO ELABORADO PELO MÉDICO DO TRABALHO DR. EDUARDO UMBERTO LISBÃO;
- LAUDOS DE ANÁLISE LABORATORIAL DOS PRODUTOS;
- CERTIFICADO DE MONITORAMENTO AMBIENTAL REALIZADO PELA CETAL S/C LTDA; e
- CONTROLE DE LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA.

AUTORIDADE SANITÁRIA RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO:

CAROLINA MARIA LOPES

CREDENCIAL: 030056-3

ASSINATURA: _____

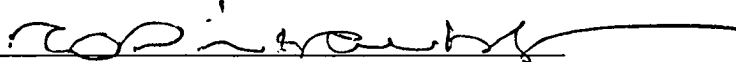


VISTO:

LANA CRISTINA SPAOLONZI DAIBS

DIRETOR TÉCNICO DE DIVISÃO DE SAÚDE

ASSINATURA: _____



LOCAL E DATA: MOGI DAS CRUZES, 06 DE AGOSTO DE 2007.

RECEBIDO EM: ____/____/____

POR: _____

08/08

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO****SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS****NOTA FISCAL ELETRÔNICA DE SERVIÇOS - NF-e**

20080630/03224840000126

Número da Nota

00000472

Data e Hora de Emissão

30/06/2008 08:18:06

Código de Verificação

PDLV-WE26**PRESTADOR DE SERVIÇOS**CPF/CNPJ **03.224.840/0001-26**Inscrição Municipal: **2.831.036-5**Nome/Razão Social: **UNITRANSF COOPERATIVA UNIAO INTER DE TRANSP AUT DE SAO PAULO**Endereço: **RUA CHICO PONTES 00186 - CARANDIRU - CEP: 02067-000**Município: **São Paulo**UF: **SP****TOMADOR DE SERVIÇOS**Nome/Razão Social: **FRESKITO PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**CPF/CNPJ: **62.647.072/0001-57**Inscrição Municipal: **---**Endereço: **AV ULISSES BORGES DE SIQUEIRA 409, - - JD UNIVERSO - CEP: 08740-680**Município: **Mogi das Cruzes**UF: **SP**E-mail: **FRESKITO@FRESKITO.COM.BR****DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS****ARMAZENAMENTO TRANSPORTE E LOGISTICA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS**

DOC Nº

06

Folha nº ~~275~~ 276
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.080

✱

PROTOCOLO DE VISTORIA DE VEÍCULO - CADASTRO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - CMVS

EMPRESA / PESSOA FÍSICA: *ALDO BRUGUGNOLI*
ENDEREÇO: *R. Santa Isabel, 181 - Vl. Buarque*
BAIRRO: *19. V. Buarque*
RENAVAM VEÍCULO: *12.4769350* **PLACA:** *DAR 9657*

Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS, informações na Internet:

Acesse a página : www.prefeitura.sp.gov.br/dom.htm - 1º passo Ir no Item Sumário, selecionar Editais, procurar por Secretaria Municipal de Saúde - SMS, clicar em Gabinete (estará em azul) e procurar pela Razão Social do estabelecimento.

Dr. Augusto Felipe
RF. 317.121.301

Autoridade Sanitária
Carimbo/Assinatura
Técnico Fiscalizador

SMS - COVISA

Vistoria realizada em



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
Documento de Arrecadação do Município de São Paulo - DAMSP

01 - ANEXO DA DUELA 2007000678 **02 - DOCUMENTO** 17/07/2007

03 - NOME (INDICAR NOME) ALDO BRUGUGNOLI		04 - CATEGORIA INTERESSADO 231.224.128-53	
05 - ENDEREÇO R. Santa Isabel, 181 - Vl. Buarque		06 - CATEGORIA DE INTERESSADO 004	
07 - DATA DE EMISSÃO 17/07/2007		08 - DATA DE VENCIMENTO 2	
09 - PREÇOS PÚBLICOS A CLASSIFICAR			
SERV. DE INSPEÇÃO E FISCAL - VISTORIA SANITÁRIA - EM VEÍCULOS			
10 - CATEGORIA DE VALOR REAL	11 - QUANTIDADE DE VALOR 1	12 - VALOR UNITÁRIO 26,45	13 - VALOR TOTAL 26,45
14 - ENDEREÇO DO COMANDANTE R. COMANDANTE ANTONIO PAIVA SA, 812 PQ VITORIA 02269-100		15 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
16 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		17 - TAXA DE EMISSÃO 0,00	
18 - DATA DE VENCIMENTO 23/07/2007		19 - TAXA DE ATUALIZAÇÃO 0,00	
20 - DATA DE PAGAMENTO 26,45		21 - TAXA DE ATUALIZAÇÃO 0,00	

0042 9068 2007 000678 0 2

816800000001 264500007226 007072300069 789068200730

VIA DO CONTRIBUINTE

DOC Nº *07*

Folha *76* 277
do proc. nº *256/08*
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA JUSTIÇA

SEGURO OBRIGATORIO DE DANOS PESSOAIS CAUSADOS POR VEICULOS
AUTOMOTORES DE VIA TERRESTRE, OU POR SUA CARGA, A PESSOAS
TRANSPORTADAS OU NAQ. SEGURO DPVAT

PL: 0401152659-0 N° 6554588160
DETRAN-SP CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEICULO

VIA	COD. RENAVAM	RFB	EXERCICIO
1	824769350	*****	2007

NOME/EMPREGO

ALDO BRUGUGNOLI

R. COMANDANTE ANTONIO PAIVA 812
PARQUE VITORIA 02269

CPF/CGC

23122412853

PLACA

DAP9659

PEACA ANT/LP

DAP9659/SP

CHASSI

9BWGB07X04P004709

ESPECIE TIPO

MIS/CAMIONETA /NAO APLIC

COMBUSTIVEL

GASOL/GNV

MARCA/MODELO

VW/KOMB1

ANO FAB

2004

ANO MOD

2004

CAP/POT/CIL

9L/1584CC

CATEGORIA

PARTIC

COR PREDOMINANTE

BRANCA

COTA UNICA

VENIC. COTA UNICA

VENIC. COTAS

1 *****

2 *****

3 *****

FAIXA LPVA

2033600

PARCELAMENTO/COTAS

GDD. MUN. 100-4

PREMIO TARIFARIO (R\$)

IOF (R\$)

PREMIO TOTAL (R\$)

DATA DE PAGAMENTO

DPVAT PAGQ

OBSERVAÇÕES

SEM RESERVA* CMT=002, 20T PBT=002, 20
T*MODIF COMB

DATA

25/07/2007

1592/0191

SP N° 6554588160 BILHETE DE SEGURO DPVAT

NOME/ENDEREÇO

ALDO BRUGUGNOLI

R. COMANDANTE ANTONIO PAIVA 812
PARQUE VITORIA 02269

CPF/CGC

23122412853

PLACA

DAP9659

BILHETE DE SEGURO DPVAT - VIA CONVÊNIO

SP N° 6554588160

EXERCICIO

2007

DATA EMISSÃO

25/07/2007

NOME/ENDEREÇO

ALDO BRUGUGNOLI

R. COMANDANTE ANTONIO PAIVA 812
PARQUE VITORIA 02269

VIA

1

CPF/CGC

23122412853

PLACA

DAP9659

COD. RENAVAM

824769350

MARCA/MODELO

VW/KOMB1

ANO FAB

2004

CAT. TARE

01

CHASSI

9BWGB07X04P004709

PREMIO TARIFARIO (R\$)

IOF (R\$)

PREMIO TOTAL (R\$)

ALDO (SE)

Folha n° 277 278
do processo n° 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

DOC N° 08

PROTOCOLO DE VISTORIA DE VEÍCULO - CADASTRO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - CMVS
EMPRESA / PESSOA FÍSICA: Francisco Medeiros de Freitas
ENDEREÇO: R. Alfonso Redano 165
BAIRRO: J. Laranjeiras
RENAVAM VEÍCULO: 762184892 **PLACA:** CYK 706P

Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS, informações na Internet:

Acesse a página: www.prefeitura.sp.gov.br/dom.htm - 1º passo Ir no Item Sumário, selecionar Editais, procurar por Secretaria Municipal da Saúde - SMS, clicar em Gabinete (estará em azul) e procurar pela Razão Social do estabelecimento.

Dr. Augusto Felipe
RF. 317.121.301

Autoridade Sanitária
Carimbo Assinatura
Técnico Fiscalizador

SMS - COVISA

Vistoria realizada em



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
Documento de Arrecadação do Município de São Paulo - DAMSP

41-NÚMERO DA CUIA 2007000652 **42-VEICUMENTO** 16/07/2007

03-DENOMINAÇÃO DO CONTRIBUÍVEL FRANCISCO MEDEIROS DE FREITAS				04-TIPO DE CONTRIBUIÇÃO 769.293.028-72			
05-PAISANTE SMS		11-DATA FIM DO PERÍODO 16/07/2007		12-PREÇO DE CLASSIFICAÇÃO PRECOS PUBLICOS A CLASSIFICAR		07-QUANTIDADE DE UNIDADES 004	08-CTREL 2
13-DESCRIÇÃO DO CONTRIBUÍVEL SERV. DE INSPECAO E FISCAL - VISTORIA SANITARIA - EM VEICULOS				14-VALOR DO CONTRIBUÍVEL 9068		15-VALOR 26,45	
16-VALOR DO VALOR DO CONTRIBUÍVEL 26,45	17-UNIDADE DE VALOR REAL	18-OTD 1	19-OTD X	20-VALOR UNITÁRIO 26,45	21-VALOR TOTAL A PAGAR 26,45		
22-OUTRAS INFORMAÇÕES RUA ALFONSO REDANO, 165 JD LARANJEIRAS 04475-380				23-ATUALIZAÇÃO SANITÁRIA 0,00			
24-PAGAMENTO -PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. -APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.				25-VALOR TOTAL A PAGAR 0,00			
26-TOTAL A PAGAR 26,45				27-VALOR TOTAL A PAGAR 26,45			

DAMSP VIA INTERNET 90682007000652

09-CAIXA
10-CAIXA
11-CAIXA
12-CAIXA
13-CAIXA
14-CAIXA
15-CAIXA
16-CAIXA
17-CAIXA
18-CAIXA
19-CAIXA
20-CAIXA
21-CAIXA
22-CAIXA
23-CAIXA
24-CAIXA
25-CAIXA
26-CAIXA
27-CAIXA
28-CAIXA
29-CAIXA
30-CAIXA
31-CAIXA
32-CAIXA
33-CAIXA
34-CAIXA
35-CAIXA
36-CAIXA
37-CAIXA
38-CAIXA
39-CAIXA
40-CAIXA
41-CAIXA
42-CAIXA
43-CAIXA
44-CAIXA
45-CAIXA
46-CAIXA
47-CAIXA
48-CAIXA
49-CAIXA
50-CAIXA
51-CAIXA
52-CAIXA
53-CAIXA
54-CAIXA
55-CAIXA
56-CAIXA
57-CAIXA
58-CAIXA
59-CAIXA
60-CAIXA
61-CAIXA
62-CAIXA
63-CAIXA
64-CAIXA
65-CAIXA
66-CAIXA
67-CAIXA
68-CAIXA
69-CAIXA
70-CAIXA
71-CAIXA
72-CAIXA
73-CAIXA
74-CAIXA
75-CAIXA
76-CAIXA
77-CAIXA
78-CAIXA
79-CAIXA
80-CAIXA
81-CAIXA
82-CAIXA
83-CAIXA
84-CAIXA
85-CAIXA
86-CAIXA
87-CAIXA
88-CAIXA
89-CAIXA
90-CAIXA
91-CAIXA
92-CAIXA
93-CAIXA
94-CAIXA
95-CAIXA
96-CAIXA
97-CAIXA
98-CAIXA
99-CAIXA
100-CAIXA

Folha nº 278 279
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

DOC Nº 09

MINISTÉRIO DAS CIDADES

PL: 0325117564-E N° 7276276423

DETRAN - SP CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEICULO

VIA 1 COD. RENAVAM 762184892 ENTRC ***** EXERCÍCIO 2007

NOME/ENDEREÇO

FRANCISCO MEDEIROS DE FREITAS NETO

R ALFONDO REDANO 165

JD LARANJEIRAS 04475

CPF/CGC 00076929302872 PLACA CYK7564

PLACA ANT/SP CYK7564/SP CHASSI 9BWGD07X41P019161

ESPECÍFICO COMBUSTÍVEL

MIS/CAMIONETA GASOLINA

MARCA/MODELO ANO FAB. ANO MOD.

VW/KOMBI 2001 2001

CAP/POT/CL. CATEGORIA COR PREDOMINANTE

9L/1584CC PARTICU BRANCA

COTA ÚNICA VENC. COTA ÚNICA VENC./COTAS

I P V A 1 ***** 2 ***** 3 *****

FAXA LPVA PARCELAMENTO/COTAS

2033000 COD. MUN. 100-4

PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$) IOF (R\$) PRÊMIO TOTAL (R\$) DATA DE PAGAMENTO

DPVAT PAGO

OBSERVAÇÕES

SEM RESERVA

LOCO Denis Castro 27/09/2007

SÃO PAULO 008694361

VEÍCULOS DE VIAGEM PRESTRE OU POR SUA CARGA A PESSOAS TRANSPORTADAS OU NÃO - SEGURO DPVAT

SP N° 7276276423 BILHETE DE SEGURO DPVAT

NOME/ENDEREÇO

FRANCISCO MEDEIROS DE FREITAS NETO

R ALFONDO REDANO 165

JD LARANJEIRAS 04475

CPF/CGC 00076929302872 PLACA CYK7564

BILHETE DE SEGURO DPVAT - VIA CONVÊNIO

SP N° 7276276423 EXERCÍCIO 2007 DATA EMISSÃO 27/09/2007

NOME/ENDEREÇO

FRANCISCO MEDEIROS DE FREITAS NETO

R ALFONDO REDANO 165

JD LARANJEIRAS 04475

VIA 1 CPF/CGC 00076929302872 PLACA CYK7564

COD. RENAVAM 762184892 MARCA/MODELO VW/KOMBI

ANO FAB. 2001 CAT. TAR. 01 CHASSI 9BWGD07X41P019161

PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$) IOF (R\$) PRÊMIO TOTAL (R\$)

"INDIO" VAGNER

Folha nº 279 280
de processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.008

DOC N° 10

PROTOCOLO DE VISTORIA DE VEÍCULO - CADASTRO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - CMVS

EMPRESA / PESSOA FÍSICA:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

RENAVAM VEÍCULO:

PLACA

Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS, Informações na Internet:

Acesse a página: www.prefeitura.sp.gov.br/dom.htm - 1º passo Ir no Item Sumário, selecionar Editais, procurar por Secretaria Municipal de Saúde - SMS, clicar em Gabinete (estará em azul) e procurar pela Razão Social do estabelecimento.

Dr. Augusto Felipe
RF. 317.121.301

Atividade Sanitária
Técnico Fiscalizador

SMS - COVISA

Vistoria realizada em



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
Documento de Arrecadação do Município de São Paulo - DAMSP

01 - ANEXO DA CREA
2007000650

02 - VENCIMENTO
16/07/2007

03 - NOME DO DEBITADOR AGNALDO DOS SANTOS				04 - CTP CNPJ DEBITADOR 111.837.698-85			
05 - ENDEREÇO DO DEBITADOR PRECOS PUBLICOS A CLASSIFICAR				07 - VENCIMENTO DEBITO 004		08 - CTEI 2	
10 - PREFERENTE SMS		11 - DATA EMISSÃO 16/07/2007		12 - NOME DO DEBITADOR SERV. DE INSPECAO E FISCAL - VISTORIA SANITARIA - EM VEICULOS			
13 - VALOR DO VALOR REAL		14 - UNIDADE DE VALOR 1		15 - VALOR DE VALOR 26,45		16 - VALOR 26,45	
17 - ENDEREÇO RUA DECIO ANGELO CHIUVEITI, 150 VILA GIORDANO 08020-000				18 - VALOR 0,00			
19 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.				20 - VALOR 0,00			
21 - VALOR 0,00				22 - VALOR 0,00			
23 - VALOR 0,00				24 - VALOR 0,00			
25 - VALOR 0,00				26 - VALOR 0,00			
27 - VALOR 0,00				28 - VALOR 0,00			
29 - VALOR 0,00				30 - VALOR 0,00			
31 - VALOR 0,00				32 - VALOR 0,00			
33 - VALOR 0,00				34 - VALOR 0,00			
35 - VALOR 0,00				36 - VALOR 0,00			
37 - VALOR 0,00				38 - VALOR 0,00			
39 - VALOR 0,00				40 - VALOR 0,00			
41 - VALOR 0,00				42 - VALOR 0,00			
43 - VALOR 0,00				44 - VALOR 0,00			
45 - VALOR 0,00				46 - VALOR 0,00			
47 - VALOR 0,00				48 - VALOR 0,00			
49 - VALOR 0,00				50 - VALOR 0,00			
51 - VALOR 0,00				52 - VALOR 0,00			
53 - VALOR 0,00				54 - VALOR 0,00			
55 - VALOR 0,00				56 - VALOR 0,00			
57 - VALOR 0,00				58 - VALOR 0,00			
59 - VALOR 0,00				60 - VALOR 0,00			
61 - VALOR 0,00				62 - VALOR 0,00			
63 - VALOR 0,00				64 - VALOR 0,00			
65 - VALOR 0,00				66 - VALOR 0,00			
67 - VALOR 0,00				68 - VALOR 0,00			
69 - VALOR 0,00				70 - VALOR 0,00			
71 - VALOR 0,00				72 - VALOR 0,00			
73 - VALOR 0,00				74 - VALOR 0,00			
75 - VALOR 0,00				76 - VALOR 0,00			
77 - VALOR 0,00				78 - VALOR 0,00			
79 - VALOR 0,00				80 - VALOR 0,00			
81 - VALOR 0,00				82 - VALOR 0,00			
83 - VALOR 0,00				84 - VALOR 0,00			
85 - VALOR 0,00				86 - VALOR 0,00			
87 - VALOR 0,00				88 - VALOR 0,00			
89 - VALOR 0,00				90 - VALOR 0,00			
91 - VALOR 0,00				92 - VALOR 0,00			
93 - VALOR 0,00				94 - VALOR 0,00			
95 - VALOR 0,00				96 - VALOR 0,00			
97 - VALOR 0,00				98 - VALOR 0,00			
99 - VALOR 0,00				100 - VALOR 0,00			

DOC Nº

Folha nº 280 281
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

PL: 0404241568-9

DETRAN SP

Nº 6437833428

CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO

VIA 1 COD. RENAVAM 810933543 RTB EXERCÍCIO 2007

AGNALDO DOS SANTOS

R DECIO ANGELO CHIUVEITI 150
CASA 01 VILA GORDANO 08020

CPF/CGC 11183769863 PLACA DDX1568

PLACA INT/UF DDX1568/SP CHASSI 9BMSB07X03P015675

ESPECIE TIPO MIS/CAMIONETA /NAB APLIC COMBUSTIVEL GASOL/ONV

MARCA/MODELO VW/ROMB ANO FAB 2003 ANO MOD 2003

CAP/POT/CIL 9L/1584CC CATEGORIA PARTIC COR PREDOMINANTE BRANCA

COTA UNICA VENC COTA UNICA VENC COTAS

FADIA LPVA 2033000 PARCELAMENTO/COTAS 24 P/MS 100-03

PREMIO TARIFARIO (R\$) 101.088 PREMIO TOTAL (R\$) 101.088

DPVAT PAGO 101.088

ALIANCAO: BANCO BRASILEIRO DE CREDITO 002 207

PBT=002/207/002/002/002

SAO PAULO 05/04/2007

SP Nº 6437833428 BILHETE DE SEGURO DPVAT

AGNALDO DOS SANTOS

R DECIO ANGELO CHIUVEITI 150
CASA 01 VILA GORDANO 08020

CPF/CGC 11183769863 PLACA DDX1568

BILHETE DE SEGURO DPVAT VIA CONVÊNIO

SP Nº 6437833428 EXERCÍCIO 2007 DATA EMISSAO 05/04/2007

AGNALDO DOS SANTOS

R DECIO ANGELO CHIUVEITI 150
CASA 01 VILA GORDANO 08020

CPF/CGC 11183769863 PLACA DDX1568

COD. RENAVAM 810933543 MARCA/MODELO VW/ROMB

ANO FAB 2003 ANO MOD 2003 CHASSI 9BMSB07X03P015675

PREMIO TARIFARIO (R\$) 101.088 PREMIO TOTAL (R\$) 101.088

DPVAT PAGO 101.088

ALIANCAO: BANCO BRASILEIRO DE CREDITO 002 207

PBT=002/207/002/002/002

SAO PAULO 05/04/2007

VIA CONVÊNIO

AGNALDO (IP)

Folha nº 284 282
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

DOC Nº 1.2

PROTOCOLO DE VISTORIA DE VEÍCULO - CADASTRO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - CMVS

EMPRESA / PESSOA FÍSICA: Walter Figueiredo Costa

ENDEREÇO: R. Ermiralda Monteiro, 145

BAIRRO: V. Campestre

RENAVAM VEÍCULO: 857810408 **PLACA:** NCP 8046

Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS, Informações na Internet:

Acesso a página: www.prefeitura.sp.gov.br/dom.htm - 1º passo ir no item Sumário, selecionar Editais, procurar por Secretaria Municipal da Saúde - SMS, clicar em Gabinete (estará em azul) e procurar pela Razão Social do estabelecimento.

Dr. Augusto Felipe
RF. 317.121.301

Autoridade Sanitária
Carimbo Assinatura
Técnico Fiscalizador

SMS - COVISA

Vistoria realizada em

11/11



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
Documento de Arrecadação do Município de São Paulo - DAMSP

01 - Nº DA ORDEM DE PAGAMENTO: **2007000677**
02 - VENCIMENTO: **17/07/2007**

03 - ENDEREÇO DO CONTRIBUÍVEL NAILTON FIGUEIREDO COSTA		04 - CATEGORIA INTERESSADA 916.197.008-59	
05 - DATA DE EMISSÃO SMS 17/07/2007	06 - PREÇOS PÚBLICOS A CLASSIFICAR SERV. DE INSPEÇÃO E FISCAL - VISTORIA SANITÁRIA - EM VEÍCULOS		07 - CATEGORIA DE TRIBUTAÇÃO 004
08 - VALOR DO IMPOSTO REAL	09 - OUTRO VALOR 1	10 - OUTRO VALOR X	11 - VALOR DO IMPOSTO 28,45
12 - ENDEREÇO DO CONTRIBUÍVEL R. ERMERALDA MONTEIRO, 145 V. CAMPESTRE 04332-120		13 - VALOR DO IMPOSTO 28,45	
14 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		15 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
16 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		17 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
18 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		19 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
19 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		20 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
21 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		22 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
23 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		24 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
25 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		26 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
27 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		28 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
29 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		30 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
31 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		32 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
33 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		34 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
35 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		36 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
37 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		38 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
39 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		40 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
41 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		42 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
43 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		44 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
45 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		46 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
47 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		48 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
49 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		50 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
51 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		52 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
53 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		54 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
55 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		56 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
57 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		58 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
59 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		60 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
61 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		62 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
63 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		64 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
65 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		66 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
67 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		68 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
69 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		70 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
71 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		72 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
73 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		74 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
75 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		76 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
77 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		78 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
79 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		80 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
81 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		82 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
83 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		84 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
85 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		86 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
87 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		88 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
89 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		90 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
91 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		92 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
93 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		94 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
95 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		96 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
97 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		98 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	
99 - OUTRAS INFORMAÇÕES - PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. - APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		100 - ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA 0,00	

DAMSP VIA INTERNET 90682007000677

01 - CADA. NÃO RECEBER APÓS ESTA DATA
22 - DATA DE VALIDADE
23/07/2007

VIA DO CONTRIBUINTE

0042 9068 2007 000677 2 1

DOC Nº 13

Folha nº 282 283
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.086

MINISTÉRIO DA JUSTIÇA

DETRAN - SP

Nº 6553546758

CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO

VIA 1 COD. RENAVAM 855810408 RT.B. ***** EXERCÍCIO 2007

NOME/ENDEREÇO

NAILTON FIGUEIREDO COSTA

R ESMERALDA MONTEIRO 145
VILA CAMPESTRE 04332

CPF/CGC

91619700859

PLACA

NCP8046

PLACA ANT/UF

NCP8046/SP

CHASSI

9BWGB07X95P010459

ESPÉCIE TIPO

MIS/CAMIONETA /NAO APLIC

COMBUSTÍVEL

GASOLINA

MARCA/MODELO

VW/KOMBI

ANO FAB.

2005

ANO MOD.

2005

CAP/POT/CIL

9L/1584CC

CATEGORIA

PARTIC.

COR PREDOMINANTE

BRANCA

COTA ÚNICA

VENC. COTA ÚNICA

VENC/COTAS

1*****

FAIXA I.P.V.A.

2033000

PARCELAMENTO/COTAS

CCD. MUN. 100-4

2*****

3*****

PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$)

IOF (R\$)

PRÊMIO TOTAL (R\$)

DATA DE PAGAMENTO

PRVAT PAGO

OBSERVAÇÕES

SEM RESERVA* CMT=000,00T PBT=002,20

T*

DATA

SÃO PAULO

23/07/2007

8316/0191

SEGURO OBRIGATORIO DE DANOS PESSOAS CAUSADOS POR VEICULOS AUTOMOTORES DE VIA TERRESTRE OU POR SUA CARGA A PESSOAS TRANSPORTADAS OU NAO SEGURO DPVAT

SP Nº 6553546758

BILHETE DE SEGURO DPVAT

NOME/ENDEREÇO

NAILTON FIGUEIREDO COSTA

R ESMERALDA MONTEIRO 145
VILA CAMPESTRE 04332

CPF/CGC

91619700859

PLACA

NCP8046

BILHETE DE SEGURO DPVAT - VIA CONVÊNIO

SP Nº 6553546758

EXERCÍCIO

2007

DATA EMISSÃO

23/07/2007

NOME/ENDEREÇO

NAILTON FIGUEIREDO COSTA

R ESMERALDA MONTEIRO 145
VILA CAMPESTRE 04332

VIA

1

CPF/CGC

91619700859

PLACA

NCP8046

COD. RENAVAM

855810408

MARCA/MODELO

VW/KOMBI

ANO FAB.

2005

CAT. TARIF.

01

CHASSI

9BWGB07X95P010459

PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$)

IOF (R\$)

PRÊMIO TOTAL (R\$)

NAILTON (SA)

Folha nº 283 284
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

DOC Nº 14

PROTOCOLO DE VISTORIA DE VEÍCULO - CADASTRO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - CMVS

EMPRESA / PESSOA FÍSICA:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

RENAVAM VEÍCULO:

PLACA

Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS, informações na Internet:

Acesse a página: www.prefeitura.sp.gov.br/dom.htm - 1º passo Ir no Item Sumário, selecionar Editais, procurar por Secretaria Municipal da Saúde - SMS, clicar em Gabinete (estará em azul) e procurar pela Razão Social do estabelecimento.

Dr. Augusto Felipe

RE 317.121.301

Coordenador Sanitária
Técnico Fiscalizador

SMS - COVISA

Vistoria realizada em



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
Documento de Arrecadação do Município de São Paulo - DAMSP

01-207000683 02-VERBA 18/07/2007

CAMILO NEVES DA SILVA		PRECOS PUBLICOS A CLASSIFICAR		013.790.588-21	
14-ALÍQUOTA	15-DATA DE EMISSÃO	17-ESTRUTURAÇÃO DE SERVIÇOS	18-VALOR DO SERVIÇO	19-VALOR	20-VALOR
SMS	18/07/2007	SERV. DE INSPEÇÃO E FISCAL - VISTORIA SANITÁRIA - EM VEÍCULOS	9068	26,45	26,45
21-OUTRAS INFORMAÇÕES	22-VALOR DE VALOR	23-VALOR	24-VALOR	25-VALOR	26-VALOR
-PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE... -APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.	REAL	1	X	26,45	26,45
RUA ANTONIO CARNEIRO, 138 VILA PREL 05780-000			27-VALOR		
			28-VALOR		
			29-VALOR		
			30-VALOR		
			31-VALOR		
			32-VALOR		
			33-VALOR		
			34-VALOR		
			35-VALOR		
			36-VALOR		
			37-VALOR		
			38-VALOR		
			39-VALOR		
			40-VALOR		
			41-VALOR		
			42-VALOR		
			43-VALOR		
			44-VALOR		
			45-VALOR		
			46-VALOR		
			47-VALOR		
			48-VALOR		
			49-VALOR		
			50-VALOR		
			51-VALOR		
			52-VALOR		
			53-VALOR		
			54-VALOR		
			55-VALOR		
			56-VALOR		
			57-VALOR		
			58-VALOR		
			59-VALOR		
			60-VALOR		
			61-VALOR		
			62-VALOR		
			63-VALOR		
			64-VALOR		
			65-VALOR		
			66-VALOR		
			67-VALOR		
			68-VALOR		
			69-VALOR		
			70-VALOR		
			71-VALOR		
			72-VALOR		
			73-VALOR		
			74-VALOR		
			75-VALOR		
			76-VALOR		
			77-VALOR		
			78-VALOR		
			79-VALOR		
			80-VALOR		
			81-VALOR		
			82-VALOR		
			83-VALOR		
			84-VALOR		
			85-VALOR		
			86-VALOR		
			87-VALOR		
			88-VALOR		
			89-VALOR		
			90-VALOR		
			91-VALOR		
			92-VALOR		
			93-VALOR		
			94-VALOR		
			95-VALOR		
			96-VALOR		
			97-VALOR		
			98-VALOR		
			99-VALOR		
			100-VALOR		

DAMSP VIA INTERNET 90682007000683

SE CAIXA NÃO RECEBER APÓS ESTA DATA 23/07/2007

VIA DO CONTRIBUINTE

0042 9068 2007 000683 7 1

816100000008 264500007226 007072300069 839068200733

DOC Nº

Folha nº 284 285
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

Folha nº 285 286
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta

CAMILLO (CL)

PS- N = 106.688.567-82

DOC Nº 16

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL			
MINISTÉRIO DAS CIDADES			
DETRAN - SP		Nº 7638855915	
CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO			
01	7638855915	*****	2008
CAMILLO NEVES DA SILVA		00136 05780	
RUA ANTONIO CARNEIRO		VILA PREL	
CNPJ/CNP		PLACA	
00001379058821		DDMB672	
BILHETE DE SEGURO DPVAT			
SP Nº 7638855915		EXERCÍCIO DATA EMISSÃO	
2008		15/05/2008	
CAMILLO NEVES DA SILVA		00136 05780	
RUA ANTONIO CARNEIRO		VILA PREL	
CNPJ/CNP		PLACA	
01 00001379058821		DDMB672	
COD. RENAVAM		MARCA/MODELO	
765242192		VW/KOBI	
ANO FAB		CHASSI	
2001		9BWC8D7X61P020327	
PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$)		PRÊMIO TOTAL (R\$)	
DPVAT/PACD			
Seguradora Líder dos Consórcios do Seguro DPVAT S/A			
CNPJ: 09.248.608/0001-04			

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL			
MINISTÉRIO DAS CIDADES			
DETRAN - SP		Nº 7638855915	
CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO			
01	7638855915	*****	2008
CAMILLO NEVES DA SILVA		00136 05780	
RUA ANTONIO CARNEIRO		VILA PREL	
CNPJ/CNP		PLACA	
00001379058821		DDMB672	
COMBUSTÍVEL		ANO FAB	
GASOL/INV		2001	
CATEGORIA		CORTE DENOMINATE	
PARTICU BRANCA			
VEICULO		VENO COTAS	
1		2	
ANO FAB		CHASSI	
2001		9BWC8D7X61P020327	
PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$)		PRÊMIO TOTAL (R\$)	
DPVAT/PACD			
DOCUMENTO DE PORTFÓLIO			
DATA			
15/05/2008			

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA JUSTIÇA

PL: 0409056984-1
DETRAN - SP Nº 6559602650
CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO

VIA 1 COD. RENAVAM 787697346 R.T.B. ***** EXERCÍCIO 2007

NOME/ENDEREÇO
JOAO TADEU VIEIRA
CONEGO VICENTE 106
VL MEDEIROS 02212

CPF/CGC 01814012826 PLACA DIE6984

PLACA ANT/UF DIE6984/SP CHASSI 9BWGB07X73P002258

ESPECIE TIPO MIS/CAMIONETA /NAO APLIC COMBUSTIVEL GASOL/GNV

MARCA/MODELO VW/KOMBI ANO FAB 2002 ANO MOD 2003

CAP/POT/CIL 9L/1584CC CATEGORIA PARTIC COR PREDOMINANTE BRANCA

COTA UNICA VENC. COTA UNICA VENC/COTAS
I P V A
FAIXA LPVA. 2033000 PARCELAMENTO/COTAS COD. MUN. 100-4
1 *****
2 *****
3 *****

PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$) DPVAT PAGO IOF (R\$) PRÊMIO TOTAL (R\$) DATA DE PAGAMENTO

OBSERVAÇÕES
SEM RESERVA*MODIF. COMB

LOCAL SAO PAULO DATA 30/08/2007
0796/2769

SEGURO OBRIGATORIO DE DANOS PESSOAIS CAUSADOS POR VEICULO
AUTOMOTORES DE VIA TERRESTRE OU POR SUA CARGA A PESSOAS
TRANSPORTADAS OU NAO SEGURO DPVAT

SP Nº 6559602650 BILHETE DE SEGURO DPVA

NOME/ENDEREÇO
JOAO TADEU VIEIRA
CONEGO VICENTE 106
VL MEDEIROS 02212

CPF/CGC 01814012826 PLACA DIE6984

BILHETE DE SEGURO DPVAT VIA CONVÊNIO
SP Nº 6559602650 EXERCÍCIO 2007 DATA EMISSÃO 30/08/2007

NOME/ENDEREÇO
JOAO TADEU VIEIRA
CONEGO VICENTE 106
VL MEDEIROS 02212

VIA 1 CPF/CGC 01814012826 PLACA DIE6984

COD. RENAVAM 787697346 MARCA/MODELO VW/KOMBI

ANO FAB 2002 CAL. TARE 01 CHASSI 9BWGB07X73P002258

PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$) IOF (R\$) PRÊMIO TOTAL (R\$)

JOÃO TADEU (PE)

Folha nº 287 288
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

DOC Nº 18

Folha nº 284 290
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

TIAO (LA)

DOC Nº

REPUBLICA FEDERATIVA DO BRASIL			
MINISTÉRIO DAS CIDADES			
DETRAN 045673-5		Nº 7151335904	
CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO			
VIA	COD. RENAVAM	ENTRADA	EXERCÍCIO
01	761534839	000007360296803	2007
NOME/ENDEREÇO			
STELA MARIS BRASIL MARTINEZ			
R. ELIZA LUQUESTI		00053	
IMIRIM		02472	
CPF/CGC		PLACA	
000007360296803		DDD5673	
PLACA ANT./Nº		CHASSI	
DDD5673-SP		FBWGB07X41P018768	
ESPÉCIE-TIPO		COMBUSTÍVEL	
MIS/CAMIONETA		GASOL/GNV	
MARCA/MODELO		ANO FAB. ANO MOD.	
VW/KOMBI		2001 2001	
CAP/POT/CIL		CATEGORIA	
9L/1584CC		PARTICU. BRANCA	
COTA ÚNICA		VENÇ. COTA ÚNICA	
1º *****		2º *****	
3º *****		4º *****	
FAIXA P.V.A.		PARCELAMENTO/COTAS	
A-2033000		COD. MUN. 100-4	
PREMIO TARIFARIO (R\$)		IOF (R\$)	
DPVAT PAGO		PREMIO TOTAL (R\$)	
OBSERVAÇÕES			
SEM RESERVA VEIC. MODIFICADO/RES25			
DATA			
06/06/2007			
00000			

SEGURO OBRIGATORIO DE DANOS PESSOAIS CAUSADOS POR VEICULOS AUTOMOTORES DE VIAGEM RESTRITO OU POR SUA CARGA A PESSOAS TRANSPORTADAS OU NÃO - SEGURO DPVAT			
SP Nº 7151335904		BILHETE DE SEGURO DPVAT	
NOME/ENDEREÇO			
STELA MARIS BRASIL MARTINEZ			
R. ELIZA LUQUESTI		00053	
IMIRIM		02472	
CPF/CGC		PLACA	
000007360296803		DDD5673	
BILHETE DE SEGURO DPVAT VIA CONVENIO			
SP Nº 7151335904		EXERCÍCIO DATA EMISSÃO	
2007		06/06/2007	
NOME/ENDEREÇO			
STELA MARIS BRASIL MARTINEZ			
R. ELIZA LUQUESTI		00053	
IMIRIM		02472	
CPF/CGC		PLACA	
000007360296803		DDD5673	
COD. RENAVAM		MARCA/MODELO	
761534839		VW/KOMBI	
ANO FAB.		CHASSI	
2001		FBWGB07X41P018768	
PREMIO TARIFARIO (R\$)		IOF (R\$)	
DPVAT PAGO		PREMIO TOTAL (R\$)	
VIA CONVENIO			

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA JUSTIÇA

PL: 0316105020-2 6440557380
DETRAN-SP
CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO

VIA 1 COD. RENAVAM 770434630 R.T.B. ***** EXERCÍCIO 2007

NOME/ENDEREÇO
ALBERTO MINUCIO
R SOLIDONIO LEITE 1558
AP 71 VILA IVONE 03275

CPF/CGC 94166323849 PLACA CPJ5020

PLACA ANT/UF CPJ5020/SP CHASSI 9BWGB07X72P003487

ESPECIE TIPO MIS/CAMIONETA COMBUSTIVEL GASOL/ENV.
MARCA/MODELO VW/KOMBI ANO FAB 2001 ANO VCO 2002

CAP/POT/CIL 9L/15B4CC CATEGORIA PARTIC. COR PREDOMINANTE BRANCA

COTA UNICA VENC. COTA UNICA 1*****
FAIXA I.P.V.A. PARCELAMENTO/COTAS 2*****
A 2033000 COD. MUN. 100-4 3*****

PREMIO TARIFARIO (R\$) IOF (R\$) PREMIO TOTAL (R\$) DATA DE PAGAMENTO
DPVAT PAGO

OBSERVAÇÕES
SEM RESERVA* CMT=002*POT PBT=002*20
T*MODIFI 0008

LOCAL SAO PAULO DATA 23/04/2007

SP Nº 6440557380 BILHETE DE SEGURO DPVAT
NOME/ENDEREÇO
ALBERTO MINUCIO
R SOLIDONIO LEITE 1558
AP 71 VILA IVONE 03275

CPF/CGC 94166323849 PLACA CPJ5020

BILHETE DE SEGURO DPVAT - VIA CONVÊNIO
SP Nº 6440557380 EXERCÍCIO 2007 DATA EMISSÃO 23/04/2007

NOME/ENDEREÇO
ALBERTO MINUCIO
R SOLIDONIO LEITE 1558
AP 71 VILA IVONE 03275

VIA 1 CPF/CGC 94166323849 PLACA CPJ5020

COD. RENAVAM 770434630 MARCA/MODELO VW/KOMBI

ANO FAB 2001 CAT. TARE 01 CHASSI 9BWGB07X72P003487

PREMIO TARIFARIO (R\$) IOF (R\$) PREMIO TOTAL (R\$)
DOC Nº 22

Folha nº 294 292
do processo nº 256/08
Mario Sérgio Horta
RF 101.080

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DAS CIDADES
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO

NOME ALBERTO MINUCIO

DOC. IDENTIDADE / ORG. EMISSOR / UF 717288 SSP/SP

CPF 941.663.238-49 DATA NASCIMENTO 22/03/1958

FILIAÇÃO SEBASTIAO ODILIO MINUCIO
BENEDICTA AZENHA MINUCIO

PERMISSÃO ACC CAT. HAB. D

Nº REGISTRO 02787245351 VALIDADE 27/03/2013 1ª HABILITAÇÃO 23/11/1976

OBSERVAÇÕES
EXERCE ATIVIDADE REMUNERADA

ASSINATURA DO PORTADOR

LOCAL SAO PAULO, SP DATA EMISSÃO 09/04/2008

Det. Pol. Luiz Carlos de Carmo 46556554625
ASSINATURA DO EMISSOR SP310524520

DETRAN-SP (SAO PAULO)
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO

(DIVISÃO DE IDENTIFICAÇÃO CIVIL E CRIMINAL)

7.717.288 31.AGO.1973

7.717.288

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CÉDULA DE IDENTIDADE
NACIONALIDADE BRASILEIRA

ALBERTO MINUCIO

SEBASTIÃO ODILIO MINUCIO
BENEDICTA AZENHA MINUCIO
SÃO PAULO - SP 22.MAR.1.958

NATURALIDADE NASCIDO A
Alberto Minucio

ASSINATURA DO PORTADOR

(DIVISÃO DE IDENTIFICAÇÃO CIVIL E CRIMINAL)

Folha nº 293 294
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Norta
RF 101.088

24
DOC Nº

REPUBLICA FEDERATIVA DO BRASIL		MINISTÉRIO DA JUSTIÇA	
DETRAN - SP		Nº 0556604953	
CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO			
VIA	COF/RENOV	EXERCÍCIO	2007
1	07/08/2007	2007	
LUIZ CARLOS PEREIRA		103	
CRISCIUMA		02225	
A CS02		JARDIM BRASIL	
B1910924B49		MNA7194	
BILHETE DE SEGURO DPVAT - VIA CONVÊNIO			
SP Nº 0556604953		EXERCÍCIO 2007	
LUIZ CARLOS PEREIRA		103	
CRISCIUMA		02225	
A CS02		JARDIM BRASIL	
B1910924B49		MNA7194	
COD. RENAVAM		MARCA/MODELO	
B7530B014		VW/KOMB	
ANO FAB 2005		QUASSI	
1		28WGB07X16PG05967	
PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$)		PRÊMIO TOTAL (R\$)	
01		01	
DOCUMENTO DE PORTE OBRIGATORIO			
NÃO VÁLIDO PARA TRANSFERENCIA			
DATA 10/08/2007		0191	

LUIZ CARLOS (DIVAS)

PROTOCOLO DE VISTORIA DE VEÍCULO - CADASTRO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - CMVS

EMPRESA / PESSOA FÍSICA: *Carlos Henrique Gonçalves*

ENDEREÇO: *R. Darabi 62*

BAIRRO: *V. Inglesa*

RENAVAM VEÍCULO: *1761078 020* **PLACA:** *DFN 4212*

Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS, Informações na Internet:

Acesse a página : www.prefeitura.sp.gov.br/dom.htm - 1º passo Ir no item Sumário, selecionar Editais, procurar por Secretaria Municipal da Saúde - SMS, clicar em Gabinete (estará em azul) e procurar pela Razão Social do estabelecimento.

Dr. Augusto Felipe
RF. 317.121.301

Autoridade Sanitária
Carimbo/Assinatura
Técnico Fiscalizador

SMS - COVISA

Vistoria realizada em

____/____/____



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
Documento de Arrecadação do Município de São Paulo - DAMSP

IDENTIFICADOR DA CARRA 2007000659
DATA DE EMISSÃO 16/07/2007

RUA DO ESTABELECIMENTO CARLOS HENRIQUE GONÇALVES		RUA DO ESTABELECIMENTO 052.554.088-18	
PRECOS PUBLICOS A CLASSIFICAR		PRECOS PUBLICOS A CLASSIFICAR	
IDENTIFICADOR SMS	DATA DE EMISSÃO 16/07/2007	IDENTIFICADOR 004	DATA DE EMISSÃO 16/07/2007
SERV. DE INSPECAO E FISCAL - VISTORIA SANITARIA - EM VEICULOS		SERV. DE INSPECAO E FISCAL - VISTORIA SANITARIA - EM VEICULOS	
VALOR DE VALOR REAL	VALOR DE VALOR REAL	VALOR DE VALOR REAL	VALOR DE VALOR REAL
16-OTD 1	17-VALOR UNITARIO 26,45	18-VALOR 26,45	19-VALOR 26,45
20-OUTRAS INFORMAÇÕES RUA DARABI, 62 VILA INGLESIA 04653-120		21-OUTRAS INFORMAÇÕES RUA DARABI, 62 VILA INGLESIA 04653-120	
22-OUTRAS INFORMAÇÕES -PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. -APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.		23-OUTRAS INFORMAÇÕES -PAGÁVEL NOS BANCOS AUTORIZADOS ATÉ A DATA DE VALIDADE. -APÓS ESTA DATA, DEVERÁ SER EMITIDO NOVO DOCUMENTO.	
24-TOTAL A PAGAR 26,45		25-TOTAL A PAGAR 26,45	

0042 9068 2007 000659 4 1

VIA DO CONTRIBUINTE

DOC Nº *25*

Folha nº *294 295*
do processo nº *256/08*
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA JUSTIÇA

PL. 0606114212-7 N° 6433364210
DETRAN-SP CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO

VIA COD. RENAVAM R.T.B. EXERCÍCIO
1 761078630 ***** 2007

NOME/ENDEREÇO
CARLOS HENRIQUE GONCALVES
R. DARABI 62
BL1AP12 VILA INGLESA 04653

CPF/CGC PLACA
05255408816 DFN4212

PLACA ANT/UF CHASSI
DFN4212/SP 9BWGB07X31P016493

ESPÉCIE TIPO COMBUSTÍVEL
MIS/CAMIONETA GASOLINA

MARCA/MODELO ANO FAB. ANO MOD.
VW/KOMBI 2001 2001

CAP/POT/CIL. CATEGORIA COR PREDOMINANTE
9L/1584CC PARTIC BRANCA

COTA ÚNICA VENC. COTA ÚNICA VENC./COTAS
IPV 1 *****
FAIXA I.P.V.A. PARCELAMENTO/COTAS 2 *****
A 2033000 CDD MUN 100-4 3 *****

PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$) IOF (R\$) PRÊMIO TOTAL (R\$) DATA DE PAGAMENTO
DPVAT PAGO

OBSERVAÇÕES
SEM RESERVA* CMT=002, 2QT, PBT=002, 20
T*

CITY/LOCA DATA
SAO PAULO 26/02/2007
018770315

SEGURO OBRIGATORIO DE DANOS PESSOAIS CAUSADOS POR VEICULOS
AUTOMOTORES DE VIA TERRESTRE OU POR SUA CARGA A PESSOAS
TRANSPORTADAS OU NAO SEGURO DPVAT

SP N° 6433364210 BILHETE DE SEGURO DPVAT

NOME/ENDEREÇO
CARLOS HENRIQUE GONCALVES
R. DARABI 62
BL1AP12 VILA INGLESA 04653

CPF/CGC PLACA
05255408816 DFN4212

BILHETE DE SEGURO DPVAT VIA CONVÊNIO
SP N° 6433364210 EXERCÍCIO DATA EMISSÃO
2007 26/02/2007

NOME/ENDEREÇO
CARLOS HENRIQUE GONCALVES
R. DARABI 62
BL1AP12 VILA INGLESA 04653

VIA CPF/CGC PLACA
1 05255408816 DFN4212

COD. RENAVAM MARCA/MODELO
761078630 VW/KOMBI

ANO FAB. CAT. TAR. CHASSI
2001 01 9BWGB07X31P016493

PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$) IOF (R\$) PRÊMIO TOTAL (R\$)

VIA CONVÊNIO

CARLOS HENRIQUE (VM)

DCC N° 26

Folham° 295 296
do processo n° 256108
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

CNPJ:01.050.045/0001-33

REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE Nº: 3.820001-2
RUA TANQUE VELHO Nº 902 - VL. NIVI - SÃO PAULO - S.P.
DEPTO. DE VENDAS E ASSISTÊNCIA AO CLIENTE
FONE: 6951-2117 // 6951-5016

E-mail: agathi@terra.com.br/Site: www.agathidedetizadora.com

São Paulo, 25 de Junho 2008

A EMPRESA AGATHI DEDETIZADORA, CERTIFICA QUE A EMPRESA UNITRANSP COOPERATIVA UNIÃO. INTERMODAL DE TRANSPORTADORES AUTONOMOS DE SÃO PAULO, DEVIDAMENTE INSCRITA NO C.N.P.J 03.224.840/0001-26 E INSCRIÇÃO ESTADUAL N. 115.468.867.119, SEDIADA A RUA CHICO PONTES N. 185 CARANDIRÚ SP/SP CEP. 02067-000 REALIZOU A DESINSETIZAÇÃO E A DESRATIZAÇÃO DE TODOS OS VEICULOS MENCIONADOS ABAIXO, SOB A FISCALIZAÇÃO DO SR. FÁBIO CALLIGARIS: QUÍMICO IND. RESPONSÁVEL C.R.O.4 REGIÃO: 04235329.

SEGUEM RELAÇÕES ABAIXO DOS VEICULOS QUE FORAM DEDETIZADOS E DESRATIZADOS :

LCN 2901		Fornam	296 297
CZZ 2152		de processad n°	256/08
ANN 8705		Mário Sérgio Horta	
CXV 9664		R 101.088	
KNE 2417			DOC N°
GXH 0269			
JNK 8116			
GSW 7279			
DJB 9036			
CRH 2401			

Atenciosamente,

Fáblo Calligaris
CRO N°:042353229

Fábio Calligaris
Químico Industrial
CRQ n.º 042.35329

AGATHI DEDETIZADORA LTDA



C.N.P.J. 01.050.045/0001-33
Licença de Funcionamento: 02.222.070.101

- Cuidados e Precauções:

- Proteger os alimentos; utensílios de cozinha;
- Não fumar ou ingerir alimentos; na hora da aplicação;
- Não permanecer no local animais de estimação e crianças;
- Não permanecer no local pessoas desprotegidas e/ou com doenças respiratórias e alérgicas.

Ação Tóxica: Distúrbios sensoriais, Hipersensibilidade e Irritante das Mucosas (PA. Deltametrinos)

Antídoto / Tratamento: Anti-Histamínicos e Tratamento Sintomático.

Produtos Usados: Deltagard® 250, Rothrino® 2P (Bayer).

Permetrina 100 CE e/ou 384 CE

C. R. Q. 4ª Região: 04235329

Fábio Calligaris: Químico Indl. Responsável Industrial

Limpeza de Caixas: Hidrosan Plus CRQ n.º 042 35329

Certificado de Garantia da: PLACA DJB 9036

- | | | | |
|--|---|---|---------------------|
| ☐ Descupinização | ☐ Desinfecção | ☐ Desentupimento | Data: 25 / 06 / 08 |
| ☒ Desinsetização | ☐ Limpeza de Caixas D'água * | ☐ Limpeza de poços de águas pluviais | Venc.: 25 / 12 / 08 |
| ☒ Desratização | ☐ Impermeabilização | | Valor R\$ 280,00 |

Cliente: UNITRANSF COOPERATIVA Apto. 185 Vendedor: ETÁINE

CERTIFICADO DE GARANTIA

Fone: 2951-2117 - 2951-5016

Folha nº 297 298
do processo nº 256/08

Mário Sérgio Horta

CPF 101.083

- Primeiros Socorros:

- Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar com água corrente em abundância. Se inalado em excesso remover a pessoa para local ventilado. Pode ser fatal se ingerido. Em caso de ingestão não provoque vômito. Centro de Informações toxicológicas: 0800 780200

- Desratização - Primeiros Socorros:

- Produto usado: Storm bloco
- Componente Principal: Floccumafen
- Antídoto: Vitamina K1 (Injetável)
- Primeiros socorros: Remover a pessoa e/ou animal para um lugar arejado e providenciar assistência médica. Caso haja contato com a pele, lavar as partes atingidas com água e sabonete. Lavar os olhos com água corrente por 10 minutos, não use colírio. Anticoagulante que inibe a formação de protombina e lesa as paredes dos capilares sanguíneos.

Tel. de emergência. 24 horas. 0800-112273. CECOM: Central de comunicação

AGATHI DEDETIZADORA LTDA



C.N.P.J. 01.050.045/0001-33
Licença de Funcionamento: 02.222.070.101

- Cuidados e Precauções:

- Proteger os alimentos; utensílios de cozinha;
- Não fumar ou ingerir alimentos; na hora da aplicação;
- Não permanecer no local animais de estimação e crianças;
- Não permanecer no local pessoas desprotegidas e/ou com doenças respiratórias e alérgicas.

Ação Tóxica: Distúrbios sensoriais, Hipersensibilidade e Irritante das Mucosas (PA. Deltametrinos)

Antídoto / Tratamento: Anti-Histamínicos e Tratamento Sintomático.

Produtos Usados: Deltagard® 250, Rothrino® 2P (Bayer).

Permetrina 100 CE e/ou 384 CE

C. R. Q. 4ª Região: 04235329

Fábio Calligaris: Químico Indl. Responsável Industrial

Limpeza de Caixas: Hidrosan Plus CRQ n.º 042 35329

Certificado de Garantia da: PLACA CRH 2401

- | | | | |
|--|---|---|---------------------|
| ☐ Descupinização | ☐ Desinfecção | ☐ Desentupimento | Data: 25 / 06 / 08 |
| ☒ Desinsetização | ☐ Limpeza de Caixas D'água * | ☐ Limpeza de poços de águas pluviais | Venc.: 25 / 12 / 08 |
| ☒ Desratização | ☐ Impermeabilização | | Valor R\$ 280,00 |

Cliente: UNITRANSF COOPERATIVA Apto. 185 Vendedor: ETÁINE

CERTIFICADO DE GARANTIA

Fone: 2951-2117 - 2951-5016

- Primeiros Socorros:

- Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar com água corrente em abundância. Se inalado em excesso remover a pessoa para local ventilado. Pode ser fatal se ingerido. Em caso de ingestão não provoque vômito. Centro de Informações toxicológicas: 0800 780200

- Desratização - Primeiros Socorros:

- Produto usado: Storm bloco
- Componente Principal: Floccumafen
- Antídoto: Vitamina K1 (Injetável)
- Primeiros socorros: Remover a pessoa e/ou animal para um lugar arejado e providenciar assistência médica. Caso haja contato com a pele, lavar as partes atingidas com água e sabonete. Lavar os olhos com água corrente por 10 minutos, não use colírio. Anticoagulante que inibe a formação de protombina e lesa as paredes dos capilares sanguíneos.

Tel. de emergência. 24 horas. 0800-112273. CECOM: Central de comunicação

AGATHI DEDETIZADORA LTDA



C.N.P.J. 01.050.045/0001-33
Licença de Funcionamento: 02.222.070.101

- Cuidados e Precauções:

- Proteger os alimentos; utensílios de cozinha;
- Não fumar ou ingerir alimentos; na hora da aplicação;
- Não permanecer no local animais de estimação e crianças;
- Não permanecer no local pessoas desprotegidas e/ou com doenças respiratórias e alérgicas.

Ação Tóxica: Distúrbios sensoriais, Hipersensibilidade e Irritante das Mucosas (PA. Deltametrinos).

Antídoto / Tratamento: Anti-Histamínicos e Tratamento Sintomático.

Produtos Usados: Deltagard 250, K-Strin pó 2P (Bayer).

Permetrina 100 CE e/ou 384 CE

C. R. Q. 4ª Região: 04235329

Fábio Calligaris: Químico Indl. Responsável.

Limpeza de Caixas: Hidrosan Plus

Fábio Calligaris

Químico Industrial

CRO n.º 042.35329

Certificado de Garantia da: PLACA JNZ 8116

☐ Descupinização ☐ Desinfecção

☒ Desinsetização ☐ Limpeza de Caixas D'água *

☒ Desratização ☐ Impermeabilização

Cliente: **UNITRANSF COOPERATIVA**

CERTIFICADO DE

GARANTIA

Fone: 2951-2117 - 2951-5016

- Primeiros Socorros:

- Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar com água corrente em abundância. Se inalado em excesso remover a pessoa para local ventilado. Pode ser fatal se ingerido. Em caso de ingestão não provoque vômito. Centro de Informações toxicológicas: 0800 780200

- Desratização - Primeiros Socorros:

- Produto usado: Storm bloco

- Componente Principal: Flooumafen

- Antídoto: Vitamina K1 (Injetável)

- Primeiros socorros: Remover a pessoa e/ou animal para um lugar arejado e providenciar assistência médica. Caso haja contato com a pele, lavar as partes atingidas com água e sabonete. Lavar os olhos com água corrente por 10 minutos, não use colírio. Anticoagulante que inibe a formação de protombina e lesa as paredes dos capilares sanguíneos.

Tel. de emergência. 24 horas. 0800-112273. CECOM: Central de comunicação

☐ Desentupimento

☐ Limpeza de poços

de águas pluviais.

Data: 25 / 06 / 08

Venc.: 25 / 12 / 08

Valor R\$ 280,00

Apto. 185 Vendedor: **ETAIINE**

AGATHI DEDETIZADORA LTDA



C.N.P.J. 01.050.045/0001-33
Licença de Funcionamento: 02.222.070.101

- Cuidados e Precauções:

- Proteger os alimentos; utensílios de cozinha;
- Não fumar ou ingerir alimentos; na hora da aplicação;
- Não permanecer no local animais de estimação e crianças;
- Não permanecer no local pessoas desprotegidas e/ou com doenças respiratórias e alérgicas.

Ação Tóxica: Distúrbios sensoriais, Hipersensibilidade e Irritante das Mucosas (PA. Deltametrinos)

Antídoto / Tratamento: Anti-Histamínicos e Tratamento Sintomático.

Produtos Usados: Deltagard 250, K-Strin pó 2P (Bayer).

Permetrina 100 CE e/ou 384 CE

C. R. Q. 4ª Região: 04235329

Fábio Calligaris: Químico Indl. Responsável.

Limpeza de Caixas: Hidrosan Plus

Fábio Calligaris

Químico Industrial

CRO n.º 042.35329

Certificado de Garantia da: PLACA GSW 7279

☐ Descupinização ☐ Desinfecção

☒ Desinsetização ☐ Limpeza de Caixas D'água *

☒ Desratização ☐ Impermeabilização

Cliente: **UNITRANSF COOPERATIVA**

CERTIFICADO DE

GARANTIA

Fone: 2951-2117 - 2951-5016

- Primeiros Socorros:

- Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar com água corrente em abundância. Se inalado em excesso remover a pessoa para local ventilado. Pode ser fatal se ingerido. Em caso de ingestão não provoque vômito. Centro de Informações toxicológicas: 0800 780200

- Desratização - Primeiros Socorros:

- Produto usado: Storm bloco

- Componente Principal: Flooumafen

- Antídoto: Vitamina K1 (Injetável)

- Primeiros socorros: Remover a pessoa e/ou animal para um lugar arejado e providenciar assistência médica. Caso haja contato com a pele, lavar as partes atingidas com água e sabonete. Lavar os olhos com água corrente por 10 minutos, não use colírio. Anticoagulante que inibe a formação de protombina e lesa as paredes dos capilares sanguíneos.

Tel. de emergência. 24 horas. 0800-112273. CECOM: Central de comunicação

☐ Desentupimento

☐ Limpeza de poços

de águas pluviais.

Data: 25 / 06 / 08

Venc.: 25 / 12 / 08

Valor R\$ 280,00

Apto. 185 Vendedor: **ETAIINE**

AGATHI DEDETIZADORA LTDA



C.N.P.J. 01.050.045/0001-33

Licença de Funcionamento: 02.222.070.101

- Cuidados e Precauções:

- Proteger os alimentos; utensílios de cozinha;
- Não fumar ou ingerir alimentos; na hora da aplicação;
- Não permanecer no local animais de estimação e crianças;
- Não permanecer no local pessoas desprotegidas e/ou com doenças respiratórias e alérgicas.

Ação Tóxica: Distúrbios sensoriais, Hipersensibilidade e Irritante das Mucosas (PA. Deltametrinos)

Antídoto / Tratamento: Anti-Histamínicos e Tratamento Sintomático.

Produtos Usados: Deltagard 250, Kothrine 100 SP (Bayer), Permetrina 100 CE e/ou 384 CE

C. R. Q. 4ª Região: 04235329

Fábio Calligaris: Químico Indl. Responsável.

Limpeza de Caixas: Hidrosan Plus

Fábio Calligaris
Químico Industrial
CRQ n.º 042.35329

Certificado de Garantia da: PLACA KNE 2417

- | | | | |
|--|---|---|---------------------|
| ☐ Descupinização | ☐ Desinfecção | ☐ Desentupimento | Data: 25 / 06 / 08 |
| ☒ Desinsetização | ☐ Limpeza de Caixas D'água * | ☐ Limpeza de poços de águas pluviais | Venc.: 25 / 12 / 08 |
| ☒ Desratização | ☐ Impermeabilização | | Valor R\$ 280,00 |
- Cliente: **UNITRANSP COOPERATIVA** Apto. 185 Vendedor: **ETIAINE**

Folha nº 299 300
do processo nº 256/08
CERTIFICADO DE **Mário Sérgio Horta**
R\$ 01.038
GARANTIA
Fone: 2951-2117 - 2951-5016

- Primeiros Socorros:

- Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar com água corrente em abundância. Se inalado em excesso remover a pessoa para local ventilado. Pode ser fatal se ingerido. Em caso de ingestão não provoque vômito. Centro de Informações toxicológicas: 0800 780200

- Desratização - Primeiros Socorros:

- Produto usado: Storm bloco
- Componente Principal: Flooumafen
- Antídoto: Vitamina K1 (Injetável)
- Primeiros socorros: Remover a pessoa e/ou animal para um lugar arejado e providenciar assistência médica. Caso haja contato com a pele, lavar as partes atingidas com água e sabonete. Lavar os olhos com água corrente por 10 minutos, não use colírio. Anticoagulante que inibe a formação de protombina e lesa as paredes dos capilares sanguíneos.
- Tel. de emergência, 24 horas. 0800-112273. CECOM: Central de comunicação

AGATHI DEDETIZADORA LTDA



C.N.P.J. 01.050.045/0001-33

Licença de Funcionamento: 02.222.070.101

- Cuidados e Precauções:

- Proteger os alimentos; utensílios de cozinha;
- Não fumar ou ingerir alimentos; na hora da aplicação;
- Não permanecer no local animais de estimação e crianças;
- Não permanecer no local pessoas desprotegidas e/ou com doenças respiratórias e alérgicas.

Ação Tóxica: Distúrbios sensoriais, Hipersensibilidade e Irritante das Mucosas (PA. Deltametrinos)

Antídoto / Tratamento: Anti-Histamínicos e Tratamento Sintomático.

Produtos Usados: Deltagard 250, Kothrine 100 SP (Bayer), Permetrina 100 CE e/ou 384 CE

C. R. Q. 4ª Região: 04235329

Fábio Calligaris: Químico Indl. Responsável.

Limpeza de Caixas: Hidrosan Plus

Fábio Calligaris
Químico Industrial
CRQ n.º 042.35329

Certificado de Garantia da: PLACA GXH 0269

- | | | | |
|--|---|---|---------------------|
| ☐ Descupinização | ☐ Desinfecção | ☐ Desentupimento | Data: 25 / 06 / 08 |
| ☒ Desinsetização | ☐ Limpeza de Caixas D'água * | ☐ Limpeza de poços de águas pluviais | Venc.: 25 / 12 / 08 |
| ☒ Desratização | ☐ Impermeabilização | | Valor R\$ 280,00 |
- Cliente: **UNITRANSP COOPERATIVA** Apto. 185 Vendedor: **ETIAINE**

CERTIFICADO DE
GARANTIA
Fone: 2951-2117 - 2951-5016

- Primeiros Socorros:

- Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar com água corrente em abundância. Se inalado em excesso remover a pessoa para local ventilado. Pode ser fatal se ingerido. Em caso de ingestão não provoque vômito. Centro de Informações toxicológicas: 0800 780200

- Desratização - Primeiros Socorros:

- Produto usado: Storm bloco
- Componente Principal: Flooumafen
- Antídoto: Vitamina K1 (Injetável)
- Primeiros socorros: Remover a pessoa e/ou animal para um lugar arejado e providenciar assistência médica. Caso haja contato com a pele, lavar as partes atingidas com água e sabonete. Lavar os olhos com água corrente por 10 minutos, não use colírio. Anticoagulante que inibe a formação de protombina e lesa as paredes dos capilares sanguíneos.
- Tel. de emergência, 24 horas. 0800-112273. CECOM: Central de comunicação

AGATHI DEDETIZADORA LTDA



C.N.P.J. 01.050.045/0001-33

Licença de Funcionamento: 02.222.070.101

- Cuidados e Precauções:

- Proteger os alimentos; utensílios de cozinha;
- Não fumar ou ingerir alimentos; na hora da aplicação;
- Não permanecer no local animais de estimação e crianças;
- Não permanecer no local pessoas desprotegidas e/ou com doenças respiratórias e alérgicas.

Ação Tóxica: Distúrbios sensoriais, Hipersensibilidade e Irritante das Mucosas (PA. Deltametrinos)

Antídoto / Tratamento: Anti-Histamínicos e Tratamento Sintomático.

Produtos Usados: Deltagard 250, K-othrin

Permetrina 100 CE e/ou 384 CE

C. R. Q. 4ª Região: 04235329

Fábio Calligaris: Químico Indl. Responsável

Limpeza de Caixas: Hidrosan Plus

Fábio Calligaris
Químico Industrial
CRQ n.º 042.35329

Certificado de Garantia da: PIACA ANN 8705

☐ Descupinização	☐ Desinfecção	☐ Desentupimento	Data: 25 / 06 / 08
☒ Desinsetização	☐ Limpeza de Caixas D'água *	☐ Limpeza de poços de águas pluviais	Venc.: 25 / 12 / 08
☒ Desratização	☐ Impermeabilização		Valor R\$ 280,00

Cliente: UNITRANSP COOPERATIVA Apto. 185 Vendedor: ELAINE

CERTIFICADO DE

GARANTIA

Fone: 2951-2117 - 2951-5016

Folha nº 300 301
do processo nº 256/08

Mário Sérgio Horta

RF 101.088

- Primeiros Socorros:

- Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar com água corrente em abundância. Se inalado em excesso remover a pessoa para local ventilado. Pode ser fatal se ingerido. Em caso de ingestão não provoque vômito. Centro de Informações toxicológicas: 0800 780200

- Desratização - Primeiros Socorros:

- Produto usado: Storm bloco
- Componente Principal: Floucoumafen
- Antídoto: Vitamina K1 (Injetável)
- Primeiros socorros: Remover a pessoa e/ou animal para um lugar arejado e providenciar assistência médica. Caso haja contato com a pele, lavar as partes atingidas com água e sabonete. Lavar os olhos com água corrente por 10 minutos, não use colírio. Anticoagulante que inibe a formação de protombina e lesa as paredes dos capilares sanguíneos.

Tel. de emergência. 24 horas. 0800-112273. CECOM: Central de comunicação

AGATHI DEDETIZADORA LTDA



C.N.P.J. 01.050.045/0001-33

Licença de Funcionamento: 02.222.070.101

- Cuidados e Precauções:

- Proteger os alimentos; utensílios de cozinha;
- Não fumar ou ingerir alimentos; na hora da aplicação;
- Não permanecer no local animais de estimação e crianças;
- Não permanecer no local pessoas desprotegidas e/ou com doenças respiratórias e alérgicas.

Ação Tóxica: Distúrbios sensoriais, Hipersensibilidade e Irritante das Mucosas (PA. Deltametrinos)

Antídoto / Tratamento: Anti-Histamínicos e Tratamento Sintomático.

Produtos Usados: Deltagard 250, K-othrin

Permetrina 100 CE e/ou 384 CE

C. R. Q. 4ª Região: 04235329

Fábio Calligaris: Químico Indl. Responsável

Limpeza de Caixas: Hidrosan Plus

Fábio Calligaris
Químico Industrial
CRQ n.º 042.35329

Certificado de Garantia da: PIACA CXV 9664

☐ Descupinização	☐ Desinfecção	☐ Desentupimento	Data: 25 / 06 / 08
☒ Desinsetização	☐ Limpeza de Caixas D'água *	☐ Limpeza de poços de águas pluviais	Venc.: 25 / 12 / 08
☒ Desratização	☐ Impermeabilização		Valor R\$ 280,00

Cliente: UNITRANSP COOPERATIVA Apto. 185 Vendedor: ELAINE

CERTIFICADO DE

GARANTIA

Fone: 2951-2117 - 2951-5016

- Primeiros Socorros:

- Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar com água corrente em abundância. Se inalado em excesso remover a pessoa para local ventilado. Pode ser fatal se ingerido. Em caso de ingestão não provoque vômito. Centro de Informações toxicológicas: 0800 780200

- Desratização - Primeiros Socorros:

- Produto usado: Storm bloco
- Componente Principal: Floucoumafen
- Antídoto: Vitamina K1 (Injetável)
- Primeiros socorros: Remover a pessoa e/ou animal para um lugar arejado e providenciar assistência médica. Caso haja contato com a pele, lavar as partes atingidas com água e sabonete. Lavar os olhos com água corrente por 10 minutos, não use colírio. Anticoagulante que inibe a formação de protombina e lesa as paredes dos capilares sanguíneos.

Tel. de emergência. 24 horas. 0800-112273. CECOM: Central de comunicação

AGATHI DEDETIZADORA LTDA



C.N.P.J. 01.050.045/0001-33
Licença de Funcionamento: 02.222.070.101

- Cuidados e Precauções:

- Proteger os alimentos; utensílios de cozinha;
- Não fumar ou ingerir alimentos; na hora da aplicação;
- Não permanecer no local animais de estimação e crianças;
- Não permanecer no local pessoas desprotegidas e/ou com doenças respiratórias e alérgicas.

Ação Tóxica: Distúrbios sensoriais, Hipersensibilidade e Irritação das Mucosas (PA. Deltametrinos)

Antídoto / Tratamento: Anti-Histamínicos e Tratamento Sintomático.

Produtos Usados: Deltagard 250, Kothrin 250 (Bayer),

Permetrina 100 CE e/ou 384 CE

C. R. Q. 4ª Região: 04235329

Fábio Calligaris: Químico Indl. Responsável

Limpeza de Caixas: Hidrosan Plus

Fábio Calligaris

Químico Industrial

CRQ n.º 042.35329

Certificado de Garantia da: PLACA 022 2152

- | | |
|--|---|
| ☐ Descupinização | ☐ Desinfecção |
| ☒ Desinsetização | ☐ Limpeza de Caixas D'água * |
| ☒ Desratização | ☐ Impermeabilização |

Cliente: **UNITRANSP COOPERATIVA**

CERTIFICADO DE GARANTIA

Fone: 2951-2117 - 2951-5016

- Primeiros Socorros:

- Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar com água corrente em abundância. Se inalado em excesso remover a pessoa para local ventilado. Pode ser fatal se ingerido. Em caso de ingestão não provoque vômito. Centro de Informações Toxicológicas: 0800 780200

- Desratização - Primeiros Socorros:

- Produto usado: Storm bloco

- Componente Principal: Floccoumafen

- Antídoto: Vitamina K1 (injetável)

- Primeiros socorros: Remover a pessoa e/ou animal para um lugar arejado e providenciar assistência médica. Caso haja contato com a pele, lavar as partes atingidas com água e sabonete. Lavar os olhos com água corrente por 10 minutos, não use colírio. Anticoagulante que inibe a formação de protombina e lesa as paredes dos capilares sanguíneos.

Tel. de emergência. 24 horas. 0800-112273. CECOM: Central de comunicação

- | | |
|---|--------------------|
| ☐ Desentupimento | Data: 25 / 06 / 08 |
| ☐ Limpeza de poços de águas pluviais | Venc: 25 / 12 / 08 |
| | Valor R\$ 280,00 |

Apto. 185 Vendedor: **ELAINE**

AGATHI DEDETIZADORA LTDA



C.N.P.J. 01.050.045/0001-33
Licença de Funcionamento: 02.222.070.101

- Cuidados e Precauções:

- Proteger os alimentos; utensílios de cozinha;
- Não fumar ou ingerir alimentos; na hora da aplicação;
- Não permanecer no local animais de estimação e crianças;
- Não permanecer no local pessoas desprotegidas e/ou com doenças respiratórias e alérgicas.

Ação Tóxica: Distúrbios sensoriais, Hipersensibilidade e Irritação das Mucosas (PA. Deltametrinos)

Antídoto / Tratamento: Anti-Histamínicos e Tratamento Sintomático.

Produtos Usados: Deltagard 250, Kothrin 250 (Bayer),

Permetrina 100 CE e/ou 384 CE

C. R. Q. 4ª Região: 04235329

Fábio Calligaris: Químico Indl. Responsável

Limpeza de Caixas: Hidrosan Plus

Fábio Calligaris

Químico Industrial

CRQ n.º 042.35329

Certificado de Garantia da: PLACA 10N 2901

- | | |
|--|---|
| ☐ Descupinização | ☐ Desinfecção |
| ☒ Desinsetização | ☐ Limpeza de Caixas D'água * |
| ☒ Desratização | ☐ Impermeabilização |

Cliente: **UNITRANSP COOPERATIVA UNIAO**

CERTIFICADO DE GARANTIA

Fone: 2951-2117 - 2951-5016

- Primeiros Socorros:

- Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar com água corrente em abundância. Se inalado em excesso remover a pessoa para local ventilado. Pode ser fatal se ingerido. Em caso de ingestão não provoque vômito. Centro de Informações Toxicológicas: 0800 780200

- Desratização - Primeiros Socorros:

- Produto usado: Storm bloco

- Componente Principal: Floccoumafen

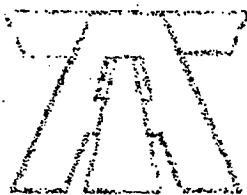
- Antídoto: Vitamina K1 (injetável)

- Primeiros socorros: Remover a pessoa e/ou animal para um lugar arejado e providenciar assistência médica. Caso haja contato com a pele, lavar as partes atingidas com água e sabonete. Lavar os olhos com água corrente por 10 minutos, não use colírio. Anticoagulante que inibe a formação de protombina e lesa as paredes dos capilares sanguíneos.

Tel. de emergência. 24 horas. 0800-112273. CECOM: Central de comunicação

- | | |
|---|--------------------|
| ☐ Desentupimento | Data: 25 / 06 / 08 |
| ☐ Limpeza de poços de águas pluviais | Venc: 25 / 12 / 08 |
| | Valor R\$ 280,00 |

Apto. 185 Vendedor: **ELAINE**

**AGATHI DEDETIZADORA S/C LTDA**

CNPJ:01.050.045/0001-33

REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE Nº: 3.820001-2

RUA TANQUE VELHO Nº 902 - VL. NIVI - SÃO PAULO - S.P.

DEPTO. DE VENDAS E ASSISTÊNCIA AO CLIENTE

FONE:6951-2117 // 6951-5016

E-mail:agathi@terra.com.br//Site:www.agathidedetizadora.com

São Paulo, 25 de Junho 2008

A EMPRESA AGATHI DEDETIZADORA, CERTIFICA QUE A EMPRESA UNITRANS COOPERATIVA UNIÃO INTERMODAL DE TRANSPORTADORES AUTONOMOS DE SÃO PAULO, DEVIDAMENTE INSCRITA NO C.N.P.J 03.224.840/0001-26 E INSCRIÇÃO ESTADUAL N. 115.468.867.119, SEDIADA A RUA CHICO PONTES N. 185 CARANDIRU SP/SP CEP. 02067-000 REALIZOU A DESINSETIZAÇÃO E A DESRATIZAÇÃO DE TODOS OS VEICULOS MENCIONADOS ABAIXO, SOB A FISCALIZAÇÃO DO SR. FÁBIO CALLIGARIS: QUÍMICO IND. RESPONSÁVEL C.R.Q.4 REGIÃO: 04235329.

SEGUEM RELAÇÕES ABAIXO DOS VEICULOS QUE FORAM DEDETIZADOS E DESRATIZADOS :

LCN 2901

CZZ 2152

ANN 8705

CXV 9664

KNE 2417

GXH 0269

JNK 8116

GSW 7279

DJB 9036

CRH 2401

Folha nº 302 303

do processo nº 256/08

Mário Sérgio Horta

RF 101.078

Atenciosamente,

Fábio Calligaris
CRQ Nº:042353229Fábio Calligaris
Químico Industrial
CRQ n.º 042.35329



Câmara Municipal de São Paulo

Ref: Protocolo Geral nº 091.589

A Presidência

08/07/2008

MARIA ISABEL CAVALCA
Supervisora de SGA-6
Unidade Administrativa de Protocolo

SGP-15

em solicitação do Senhor Presidente,
encaminho presente para as providências.

São Paulo, 08/07/08.

Roberto Figueiredo Costa
Presidência
R.F. 27.581



São Paulo, 8 de julho de 2008.

À

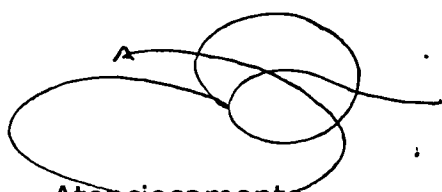
Sr. PRESIDENTE
SALA DE SUBCOMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SUBCOMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO

Ofício 311/08

Folha nº ~~304~~ 305
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.000

A **SP ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA**, vem por meio desta encaminhar cópias dos documentos referidos:

1. Uso das suas instalações para armazenamento de produtos destinados à alimentação escolar.
2. Alvarás dos veículos utilizados na distribuição dos produtos utilizados à alimentação escolar.



Atenciosamente,
Antonio Santos Sarahan

CS SCA-6 Unidade Protocolo 11/07/2008 09:07 09:13

SP Alimentação e Serviços Ltda.

CNPJ	02.293.852/0001-40 • Inscr. est.: 115.248.830.119
E-mail	comercial@spalimentacao.com.br • Site: www.spalimentacao.com.br
End/Tel	Av. Diógenes Ribeiro de Lima, 3.063 • Alto da Lapa • São Paulo • SP • 05083-010 • (11) 3833 2222

PROTOCOLO DE VISTORIA DE VEÍCULO - CADASTRO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - CMVS

EMPRESA / PESSOA FÍSICA:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

RENAVAM VEÍCULO:

PLACA

Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS, informações na Internet:

Acesse a página: www.prefeitura.sp.gov.br/dom.htm - 1º passo Ir no item Sumário, selecionar Editais, procurar por Secretaria Municipal da Saúde - SMS, clicar em Gabinete (estará em azul) e procurar pela Razão Social do estabelecimento.

AUGUSTO FELIPE
Autoridade Sanitária - R.F. 317.121.3.01
Vigilância em Saúde / SMS
Carimbo/Assinatura
Técnico Fiscalizador

SMS - COVISA

Vistoria realizada em

Folha nº 305 306
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.086

PROTOCOLO DE VISTORIA DE VEÍCULO - CADASTRO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - CMVS

EMPRESA / PESSOA FÍSICA:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

RENAVAM VEÍCULO:

PLACA

Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS, informações na Internet:

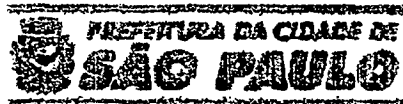
Acesse a página: www.prefeitura.sp.gov.br/dom.htm - 1º passo Ir no item Sumário, selecionar Editais, procurar por Secretaria Municipal da Saúde - SMS, clicar em Gabinete (estará em azul) e procurar pela Razão Social do estabelecimento.

AUGUSTO FELIPE
Autoridade Sanitária - R.F. 317.121.3.01
Vigilância em Saúde / SMS
Carimbo/Assinatura
Técnico Fiscalizador

SMS - COVISA

Vistoria realizada em

Folha nº 306 307
do processo nº 2.56/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.086



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
R. Santa Isabel, 181 - Vl. Buarque

PROTOCOLO DE VISTORIA DE VEÍCULO - CADASTRO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - CMVS

EMPRESA / PESSOA FÍSICA: *Renato / Maria Lofina*

ENDEREÇO: *Av. Dr. Silva Melo 106 - 4º 34*

BAIRRO: *Mooca*

RENAVAM VEÍCULO: *7321413869*

PLACA: *CTC 7081*

Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS, informações na Internet:

Acesse a página: www.prefeitura.sp.gov.br/dom.htm - 1º passo ir no Item Sumário, selecionar Editais, procurar por Secretaria Municipal da Saúde - SMS, clicar em Gabinete (estará em azul) e procurar pela Razão Social do estabelecimento.

Dr. Augusto Felipe
RF. 317.121.301
Autoridade Sanitária

Carimbo/Assinatura
Técnico Fiscalizador

SMS - COVISA

Vistoria realizada em

____/____/____

**PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO**

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
R. Santa Isabel, 181 - VI. Buarque**

VISTORIA DE VEÍCULO - CADASTRO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANTÁRIA - CMVS

EMPRESA / PESSOA FÍSICA

ENDEREÇO

BAIRRO

RENOVAÇÃO VEÍCULO

Carvalho Lodi

Av. Glicério, 196

16. Alvar Lima - CS

745 312 178

PLACA 154M-1985

Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS, informações na Internet:

Acesso a página: www.prefeitura.sp.gov.br/dom.htm - 1º passo Ir no Item Sumário, selecionar Editais, procurar por Secretaria Municipal da Saúde - SMS, clicar em Gabinete (estará em azul) e procurar pela Razão Social do estabelecimento.

AUGUSTO FELPE

Autoridade Sanitária - RJF. 317.121.301

Vigilância em Saúde / SMS

**Carimbo/Assinatura
Técnico Fiscalizador**

A. Felpe
27
07

SMS - COVISA

Vistoria realizada em

1 *1*



Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº ~~308~~ 309
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.086

À
SUBCOMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO

SENHOR PRESIDENTE,

REQUEREMOS, com fundamento no Art. 32, § 2º, da Lei Orgânica do Município de São Paulo, combinado com o § 2º do Art. 55 da Resolução nº 2, de 26 de abril de 1991, a expedição de ofício às empresas (a) TERRA AZUL ALIMENTAÇÃO; (b) SISTAL ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADE; (c) CONVIDA-ALIMENTAÇÃO S/A; (d) GERALDO J. COAN & CIA. LTDA; (e) NUTRIPLUS ALIMENTAÇÃO E TECNOLOGIA LTDA, (f) SP-ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA e (g) SERBOM ARMAZÉNS GERAIS FRIGORÍFICOS LTDA que encaminhem a esta Subcomissão cópia dos alvarás emitidos pela vigilância sanitária autorizando:

- 1) o uso das suas instalações para o armazenamento de produtos destinados à alimentação escolar;
- 2) a utilização dos veículos para a distribuição dos produtos destinados à alimentação escolar.

As informações acima são imprescindíveis para a análise da situação da distribuição da merenda para os estudantes da rede pública de ensino municipal.

Sala da Subcomissão de Finanças e Orçamento, em

PAULO TORILO
VEREADOR

RECEBIDO NA COMISSÃO DE
FINANÇAS E ORÇAMENTO
30, 05, 08 às 14 h 00

MÁRIO SÉRGIO HORTA
RF 101.086
Secretário



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 309 310
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

25 - OF-SGP15
25- 0311/2008

São Paulo, 13 de junho de 2008.

Ilmo. Senhor,

A Subcomissão que analisará os procedimentos de compra, armazenamento e distribuição dos alimentos destinados à merenda escolar da rede pública municipal de ensino, constituída no âmbito da Comissão de Finanças e Orçamento, deliberou em sua reunião de 04/06/08, pela aprovação de requerimento proposto pelo Vereador Paulo Fiorilo, solicitando informações à empresa SP ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA, que, no entender do requerente, "são imprescindíveis para a análise da situação da distribuição da merenda para os estudantes da rede pública do ensino municipal". Encaminha-se em anexo o requerimento supra, para as providências aplicáveis.

Valho-me da oportunidade para renovar-lhe os meus protestos de elevado apreço e distinta consideração.



ANTONIO CARLOS RODRIGUES
Presidente

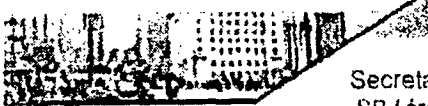
Ao
Ilmo. Senhor
Antonio Santos Sarahan
MD. Representante da empresa SP ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA.

Folha nº 340 311
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088



Serviços | A Cidade | Governo | Compras |

Busca



Secretaria Municipal de **Gestão**
.SP / órgãos municipais / gestão

SIMPROC
SISTEMA MUNICIPAL DE PROCESSOS

Disponível das 07:00 às 22:00 hs - Dias úteis

Processo: 2008/0111472/8

LOCALIZAÇÃO

Unidade: SP-CS/CPDU/SFISC/F

Desde: ...13/06/2008

SP-CS/CPDU/SFISC/UNIDADE TECNICA DE FISCALIZACAO

Endereço: RUA CASSIANO DOS SANTOS, 499

Bairro: ...JARDIM CLIPPER

Em poder do funcionário: ROBERTO CLAUDIO GONCALVES RIBEIRO - RF: 5158214

Telefone: 56681855

Ramal: 2060

Atendimento das: 08:00 às 18:00

SITUAÇÃO

Situação:

Despacho:

Data:

D.O.M:

Comunique-se:

Vencimento:

DADOS DO PROCESSO

Assunto: CODIGO DE OBRAS E EDIFICACOES

Motivo da Autuação:

TERMO DE CONSULTA DE FUNCIONAMENTO

Interessado: SP ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA

ASSUNTOS SOLICITADOS

TERMO DE CONSULTA DE FUNCIONAMENTO

Situação: EM ANALISE

Folha nº 347 312
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

SISTEMA MUNICIPAL DE PROCESSOS
PROTOCOLO DE AUTUACAO

NUMERO DO PROCESSO

* 2008 - 0.107.481 - 5 *

DADOS DO PROCESSO

ASSUNTO: 029-007

VISTORIA

SANITARIA

MOTIVO: CADASTRO INICIAL CMVS - 5620-1/01

AUTUADO POR: 60-18-22-629 - SMS/GEAFVIS/AUT

EM: 08/04/2008

DADOS DO INTERESSADO

CGC: 02.293.852/0002-20

NOME: SP ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA

ENDereco: R AUGUSTO FERREIRA DE MORAIS 280

BAIRRO: LGO DO SOCORRO

TELEFONE: 3564-3700

! LOCALIZE SEU PROCESSO !
! NA INTERNET: www.prefeitura.sp.gov.br/processos !
! OU PELA CENTRAL DE ATENDIMENTO 156 !



Prefeitura do Município de São Paulo

São Paulo, 24 de julho de 2008.

GABINETE DO PREFEITO

Ofício A. J. L. nº 374/08 - C

Ref.: OF. SGP-15 nº 0304/2008

Folha nº ~~312~~ 313
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

Senhor Presidente

15 - DOCREC
15- 3259/2008

Reportando-me ao ofício epigrafado e conferindo, pelo presente, atendimento ao ofício que o acompanhou, de lavra do Vereador Paulo Fiorilo e aprovado pela Comissão de Finanças e Orçamento, encaminho as anexas cópias e 6 CDs, contendo documentos relativos ao Processo Administrativo nº 2006-0.196.829-4.

Na oportunidade, renovo a Vossa Excelência meus protestos de apreço e consideração.

STELA GOLDENSTEIN
Secretária Substituta
Secretaria do Governo Municipal

Ao

Excelentíssimo Senhor

ANTONIO CARLOS RODRIGUES

Digníssimo Presidente da Câmara Municipal de São Paulo

GESM/MJ/drs
Req CPO 0304-08

A Douta Comissão de
 Finanças e Orçamento
 Em: 06/08/08
 SALVADOR, 06/08/08

Recebido na Secretaria das
 Comissões
 06/08/08
 RF 10801

A SGP-15
 Em: 25/07/08
 ANGELA BORDIN ANDREONI
 Secretária de Apoio Legislativo
 SGP-2

Folha nº ~~373~~ 374
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

ACOMPANHA OFÍCIO ATL Nº 374/08 - C
Req CFO 304/08



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO

Folha nº ~~344~~ 315
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

CÓPIA

Folha de informação nº -...133-

do Processo nº 2007-0.168.731-9

em 27/06/2008 (a)...

Thaís Rosa da Silveira
RF: 754.724.2.00
SMG

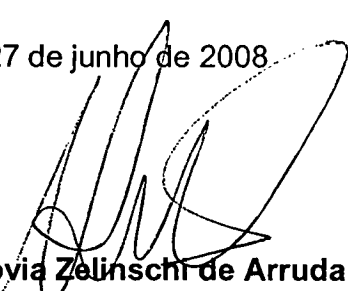
INTERESSADO: Câmara Municipal de São Paulo / Comissão de Finanças e
Orçamento / Ver. Paulo Fiorilo

ASSUNTO : Requerimento solicitando cópias do pa 2006-0.196.829-4 e dos
contratos administrativos que especifica

CGBS-G
Senhor Coordenador

Encaminho o presente, solicitando atender ao requerido às
fls. 131, observando, outrossim, o prazo consignado às fls. 124, para o que faz-se
necessária a devolução destes autos a esta Assessoria até o próximo dia 4 de julho.

São Paulo, 27 de junho de 2008.


Maraiza Povia Zelinski de Arruda
Chefe da Assessoria Jurídica
Secretaria Municipal de Gestão
OAB/SP nº 53.928

RMOS

Folha nº 345 316
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.080



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha nº134..... do proc.

2007 - 0.168.751-9

CECILIA FREITAS C. DE MORAES
Assinatura.....Assistente Técnico.....

ELICADO NO D.O.C.

19.07.2007

MARIA BERNADETE DAMANTE
- RF. 505.732
MS. 2

CONTRATO nº 119/2007 –SMG/DME

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2006-0.196.829-4

PREGÃO SMG Nº 73/2006

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO

CONTRATADA: SP ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA. (Lote 1)

CÓPIA

Aos dois dias do mês de Julho do ano de dois mil e sete, presentes, na Rua Libero Badaró, 425 – 3º andar - Centro, CEP 01009-905, cidade São Paulo - SP, na sede da Secretaria Municipal de Gestão, inscrita no CNPJ sob nº 46.392.080/0001-79, a PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, Coordenadoria de Gestão de Bens e Serviços, aqui representada, nos termos da Portaria nº 028/SMG.G/2007 de 10/03/2007 e Portaria nº 844/2007 de 25/06/2007, por seu Coordenador Substituto, Sr. RODRIGO MAURO RUIZ DE MATOS, doravante designado simplesmente CONTRATANTE, e do outro a empresa SP ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA., com sede na Av. Diógenes Ribeiro de Lima, nº 3.063 – Alto da Lapa – CEP: 05083-010, inscrita no CNPJ sob o nº 02.293.852/0001-40, por seu procurador, Sr. ANTONIO SANTOS SARAHAN, portador do R.G nº 10.290.869 e inscrito no CPF sob o nº 379.574.658-20, doravante simplesmente designada CONTRATADA, nos termos das Lei Municipais nº 14.145/06, 13.278/02, dos Decretos Municipais nº 44.279/2003, nº 45.689/2005, nº 46.662/2005 e nº 47.014/2006, da Lei Federal nº 10.520/02, da e da Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações posteriores e demais normas complementares, firmam o presente instrumento objetivando a prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam os padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão e mão de obra, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos utilizados, de acordo com os termos do despacho de fls. 10.524 e da proposta comercial inserta às fls. 10.471 à 10.478 do processo nº 2006-0.196.829-4 – Pregão nº 73/2006 resolvem firmar o presente contrato, na conformidade das cláusulas que seguem:

CLAÚSULA PRIMEIRA – OBJETO

1. O presente contrato tem por objeto contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam os padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão e mão de obra, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos utilizados – **LOTE 1**, totalizando para **EMEI/EMEF: 2.068.489** (dois milhões, sessenta e oito mil, quatrocentas e oitenta e nove) refeições

Folha nº 316 317
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.080



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º135.....do proc.

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura CECÍLIA FREITAS DE MORAES

Assistente Técnico II
DGS. G

CÓPIA

estimadas / mês, para o ensino Fundamental; **554.961** (quinhentas e cinquenta e quatro mil, novecentas e sessenta e uma) refeições estimadas / mês para o Ensino Infantil, e, para as **CRECHES: 155.114** (cento e cinquenta e cinco mil cento e catorze) refeições estimadas / mês no atendimento integral (5 tipos de alimentação diária) e, **89.085** (oitenta e nove mil e oitenta e cinco) refeições estimadas / mês no atendimento parcial (3 tipos de alimentação diária), a serem fornecidas nas unidades descritas no **Anexo XVII** do edital de Pregão que precedeu este ajuste.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO

2. O prazo deste Contrato é de 12 (doze) meses contados a partir da data de início dos serviços, que constará da primeira ordem de serviço, podendo ser prorrogado, por iguais ou menores períodos, desde que haja interesse das partes e seja respeitado o limite máximo permitido pela legislação.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO(S) PREÇO(S), VALOR DO CONTRATO E DA DOTAÇÃO.

- 3.1. O valor total estimado do presente contrato é de R\$ **57.003.527,64** (cinquenta e sete milhões, três mil quinhentos e vinte e sete reais e sessenta e quatro centavos), nele estando incluídas todas as despesas relativas ao presente Contrato.
- 3.1.1. O valor total acima corresponde aos valores unitários estimados das refeições, conforme abaixo:

EME/EMEF		
Tipo de Refeição	Preço unitário	Média mensal estimada de refeições
ENSINO FUNDAMENTAL		
Refeição EMEF	R\$ 1,34	1.126.050
Lanche EMEF	R\$ 1,32	603.897
Refeição Suplência	R\$ 1,50	284.885
Merenda Especial	R\$ 1,21	18.923
Kit Passeio	R\$ 1,77	34.734
ENSINO INFANTIL		
Refeição EMEI	R\$ 1,44	299.117
Lanche EMEI	R\$ 1,22	202.187
Merenda Especial	R\$ 1,21	18.923
Kit Passeio	R\$ 1,77	34.734

Folha nº 317 318
do processo nº 256/06
Mário Sérgio Horta
RF 101.088



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º 136 do proc.

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura CECÍLIA FREITAS DE MORAES

Assistente Técnico II
DGS . G

CÓPIA

CRECHE		
Tipo de Refeição	Preço unitário	Média mensal estimada de refeições
Atendimento integral		
0 a 01 mês	R\$ 5,06	10
01 a 03 meses	R\$ 5,78	10
04 a 05 meses	R\$ 5,73	181
06 a 07 meses	R\$ 5,76	314
08 a 11 meses	R\$ 6,09	6.852
01 ano a 03 anos e 11 meses	R\$ 5,55	128.650
4 a 6 anos	R\$ 5,44	19.097
Atendimento Parcial		
0 a 01 mês	R\$ 3,15	10
01 a 03 meses	R\$ 3,62	10
04 a 05 meses	R\$ 3,58	10
06 a 07 meses	R\$ 3,62	10
08 a 11 meses	R\$ 3,88	10
01 ano a 03 anos e 11 meses	R\$ 3,32	20.068
4 a 6 anos	R\$ 3,50	68.967

- 3.2. Os recursos necessários para fazer frente às despesas deste contrato onerarão as dotações nº 15.12.12.306.0352.6552.33903200.00 e 15.12.12.306.0352.6558.33903200.00 do orçamento vigente e dotação própria nos próximos exercícios financeiros, se for o caso.

CLÁUSULA QUARTA - DOS REAJUSTES

4. Os preços acordados serão reajustados anualmente, com base na Lei federal nº 10.192/01 e no Decreto Municipal nº 25.236/87, na forma sintética, observando-se as demais normas que regulamentam a matéria, e mediante a utilização como índice específico publicado pela Secretaria das Finanças, conforme portaria SF 104 de 27 de julho de 1994.
- 4.1 Os preços somente poderão ser reajustados vencidos os 12 (doze) meses da data de assinatura dos contratos, nos termos da Portaria SF 104/94.
- 4.2 Para fins de reajustamento em conformidade com a Lei Federal nº 9.069/95 e com o §3º do artigo da Lei Federal nº 10.192/01, o índice inicial

Folha nº 348 319
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

2007 - 0.168.731-9

Assinatura.....
CECILIA FREITAS C. DE MORA
Assistente Técnico IT

COPIA

DGS. G

(lo) e o preço inicial (Po) terão como data base aquela correspondente à data limite para apresentação da proposta.

- 4.3 Obedecidas às disposições legais pertinentes, em especial a Lei Federal nº 10.192/01, o Decreto Municipal nº 25.236/87, Portarias SF nº 104/94, 054/95, 036/96 e 068/97 e aplicando-se a modalidade de reajustamento sintético, utilizar-se-á o índice apropriado, nos termos da Portaria SF nº 1.285/91.
- 4.4 Concedido o reajuste na forma do disposto nos itens anteriores, fica vedado novo reajuste ao contrato pelo período de 12 (doze) meses.
- 4.5 As condições de reajustamento pactuadas poderão ser alteradas em face da superveniência de normas federais ou municipais aplicáveis à espécie.

CLÁUSULA QUINTA - ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

- 5.1. À CONTRATANTE é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo -lhe:
 - a) exercer a supervisão geral das atividades decorrentes da execução dos serviços contratados;
 - b) realizar a conferência e manter o registro, do quantitativo diário de cada tipo de alimentação fornecida aos alunos;
 - c) realizar o registro das ocorrências na execução dos serviços contratados, indicando a aplicação de eventuais multas, penalidades e sanções por inadimplemento contratual;
 - d) aprovar o pagamento das faturas de prestação de serviços referentes a alimentação efetivamente fornecida, observando a eventual aplicação de multas incidentes sobre o faturamento diário;
 - e) providenciar a entrega, para a direção das unidades educacionais, de manual orientativo, consolidando as rotinas relacionadas ao serviço contratado;
 - f) subsidiar a direção das unidades educacionais; quanto às atividades de acompanhamento e controle diário dos serviços contratados, assistindo-as nas ocorrências que digam respeito a este assunto, e divulgando-lhes material orientativo e formando-lhes quanto ao mesmo.
 - g) promover gestões junto CONTRATADA, sempre que necessário ao aprimoramento dos serviços;
 - h) propor, quando for o caso, a aplicação das penalidades cabíveis junto à CONTRATADA;
 - i) encaminhar à CONTRATADA, as exigências pertinentes e relativas ao aperfeiçoamento e à correta execução dos serviços prestados;
 - j) publicar, no Diário Oficial da Cidade de São Paulo, os cardápios a serem seguidos pela CONTRATADA, alterando-os, a qualquer tempo, para ajustá-los ao Programa de Alimentação Escolar;
- 5.2. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo:
 - a) Verificar a qualidade dos alimentos, solicitando a substituição imediata daqueles que apresentem condições impróprias às preparações/consumo;

Folha nº 344 320
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º 38 do proc.

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura.....

CÓPIA

CECÍLIA FREITAS G. DE MORAES
Assistente Técnico II
DGS. G

- b) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios, bem como dos veículos utilizados para o transporte das refeições.
- c) Inspeccionar, quando necessário, os depósitos, mantidos pela CONTRATADA, destinados a armazenagem de alimentos para as unidades educacionais atendidas em seu lote.
- 5.3. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

CLÁUSULA SEXTA - MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 6.1. Os pagamentos serão efetuados em conformidade com as medições quinzenais, mediante a apresentação dos originais da fatura, da nota de empenho, bem como:
- 6.1.1. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal.
 - 6.1.2. Certidão atualizada de inexistência de débitos para com o Instituto Nacional de Seguro Social - CND.
 - 6.1.3. Certidões de regularidade de situação quanto aos encargos tributários federais emitidas pela Procuradoria da Fazenda Nacional e pela Secretaria da Receita Federal do Brasil.
 - 6.1.4. Certidão de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado.
 - 6.1.5. Certidão Negativa de Débitos Tributários Mobiliários, relativa ao Município de São Paulo.
 - 6.1.5.1. Caso a proponente não esteja cadastrada como contribuinte neste Município, deverá apresentar Declaração firmada pelo representante legal, sob as penas da Lei, do não cadastramento e de que nada deve à Fazenda do Município de São Paulo, relativamente aos tributos relacionados com a prestação licitada – nos termos do Modelo constante do Anexo X do edital de Pregão que precedeu este ajuste.
- 6.2. A não apresentação dessas comprovações assegura à CONTRATANTE o direito de não realizar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes.
- 6.3. O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias, a contar da data da entrega do pedido de pagamento acompanhado da documentação acima exigida.
- 6.3.1. Caso venha ocorrer a necessidade de providências complementares por parte da CONTRATADA, fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.
- 6.4. O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente no BRADESCO S/A conforme estabelecido no Decreto nº 46.528 publicado no D.O.C. do dia 21 de Outubro de 2005.
- 6.5. Os recursos para a execução do objeto onerarão as dotações orçamentárias do presente exercício, nº 15.12.12.306.0352.6552.33903200.00, suportados pelas Notas de Empenho: nº 48743 e nº 48746 e nº 15.12.12.306.0352.6558.33903200.00, suportado pela Nota de Empenho nº

Folha nº ~~320~~ 321
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

139

2007 - 0.168.731-9

Assinatura: CECILIA FREITAS C. DE MORAES

CÓPIA

Assistente Técnico II
DGS. G

48747 e dotação própria no próximo exercício, respeitado o princípio da anualidade orçamentária.

- 6.6. Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA do cumprimento de suas responsabilidades contratuais nem implicará a aceitação dos serviços.
- 6.6 Em caso de dúvida ou divergência, a fiscalização liberará para pagamento a parte incontestada dos serviços.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 7.1. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições nas dependências da CONTRATANTE destinadas para este fim, bem como o transporte interno, distribuição e porcionamento das refeições aos alunos, observando-se:

7.1.1. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, e por sua conta e risco, responsabilizar-se por **FORNECER**:

a) No que diz respeito aos alimentos:

a.1. Alimentos, de acordo com:

a.1.1. O Padrão de Qualidade e legislação vigente, constantes do **Anexo XV** do edital de Pregão que precedeu este ajuste e, ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), e frescos e "in natura" no caso de hortigranjeiros (frutas, verduras, legumes, feculentos, ovos, etc.),

a.1.2. A "Ficha de Identificação de Produtos" entregue no ato da assinatura do contrato, devidamente assinada pelo responsável técnico por suas informações, e de acordo com o modelo constante do **Anexo XI** do edital de Pregão que precedeu este ajuste, sendo que:

a.1.2.1. Produtos eventualmente não relacionados na "Ficha de Identificação", entregue no ato da assinatura do contrato, somente poderão ser fornecidos mediante autorização da CONTRATANTE, o que deverá ser solicitado pela CONTRATADA no prazo mínimo de 30 (trinta) dias anteriores ao fornecimento, pois, caso contrário, ficará sujeita às penalidades constantes deste instrumento.

a.1.2.2. Produtos relacionados na "Ficha de Identificação" que, eventualmente, apresentem-se em desacordo com as especificações técnicas de qualidade deste instrumento e/ou algum resultado insatisfatório em qualquer tipo de análise de sua qualidade, abaixo apontada, terão seu fornecimento suspenso pela CONTRATANTE, e a CONTRATADA sujeita às penalidades constantes deste Contrato:

I) Análise Agronômica (para grãos e hortícolas): realizada por órgão oficial indicado pela CONTRATANTE.

II) Análise Técnica (culinária, rotulagem, embalagem, peso, condições de estocagem e distribuição, composição): realizada por equipe habilitada da CONTRATANTE.

III) Análise Sensorial: realizada por equipe habilitada da CONTRATANTE.

Folha nº ~~324~~ 322
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

CÓPIA

Folha n.º140.....do proc.

2007 - 0.168.731-9

Assinatura  CECÍLIA FREITAS C. DE MORAES

Assistente Técnico II
DGS . G

IV) Análise Laboratorial: realizada por laboratório oficial indicado pela CONTRATANTE.

V) Avaliação da Aceitabilidade: realizada pela CONTRATANTE, junto à população escolar atendida, de acordo com seus parâmetros técnicos.

a.1.3. As quantidades adequadas para atendimento ao "per capita" (porcionamento) especificado no **Anexo XVI** do edital de Pregão que precedeu este ajuste.

b) No que diz respeito a insumos diversos:

- b.1. Insumos de qualidade adequada para a eficiente prestação do serviço, tais como:
 - b.1.1. Materiais para a Cozinha: gás de cozinha, fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, bobina plástica picotada (para a guarda de hortaliças e outros alimentos), pano de prato;
 - b.1.2. Materiais de Limpeza: desincrustante, sanitizante, sabão em pó, detergente, bactericida, esponja dupla face, fibra para limpeza pesada, luva de borracha, saco alvejado, vassoura, rodo, refil para rodo, balde plástico;
 - b.1.3. Materiais de Higiene para sua mão de obra: sabonete, papel higiênico, papel toalha, luva descartável;
 - b.1.4. Materiais Diversos: borrifador plástico, recipiente plástico com tampa para lixo, saco de lixo, bateria para a balança;
 - b.1.5. Uniformes e equipamentos completos de proteção individual para a mão de obra, especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da unidade educacional, e sem ônus para os empregados, tais como: aventais; jalecos, calças, blusas, meias, todos de cor clara; calçados fechados; botas antiderrapantes; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca; máscaras descartáveis; luvas descartáveis; crachá identificando o nome da(o) funcionária(o). À critério da CONTRATADA, o uniforme poderá ou não ter seu logotipo.
 - b.1.6. Uniforme parcial reserva, referente a jaleco e rede de malha fina para proteção dos cabelos, a qualquer funcionário da unidade educacional, ou da CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, o qual será devolvido à CONTRATADA após o uso eventual.
 - b.1.7. Malote e lacre para o acondicionamento, pela unidade educacional, dos relatórios quinzenais de medição do serviço, que serão recolhidos quinzenalmente pela CONTRATADA para entregá-los à CONTRATANTE.
 - b.1.8. Balança Eletrônica de precisão, com capacidade de 5 kg e escala de 1 grama, acompanhada de respectiva bateria em condições de uso, para cada unidade educacional em que prestar serviço, a qual deverá ser mantida na cozinha, para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias, e poderá ser retirada pela CONTRATADA no final do contrato.

Folha nº ~~322~~ 323
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.080



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

Processo nº 191 do proc.
2007 - 0.168.731-9
Assinatura... CECILIA FREITAS C. DE MORAES
Assistente Técnico II
DGS. G

b.1.9. Insumos, outros, que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço.

c) No que diz respeito aos utensílios e equipamentos:

CÓPIA

c.1. Utensílios:

- c.1.1. Utensílios de mesa de qualidade adequada e em quantidade suficiente para atender ao número de alunos matriculados no maior período, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE, que incorporar-se-ão ao patrimônio municipal.
- c.1.2. Utensílios de cozinha e mobiliário da cozinha e despensa, de qualidade adequada, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE, que incorporar-se-ão ao patrimônio municipal.
- c.2. Equipamentos de cozinha, de qualidade adequada e ótimo desempenho quanto à eficiência energética (consumo de energia), caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, e em caso de quebra ou extravio, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE, que poderão, ao final do contrato, ser retirados pela CONTRATADA, ou oficialmente doados pela mesma à unidade, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal.
- c.3. Os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos de cozinha e o mobiliário da cozinha e despensa, deverão ser inventariados (referente à quantidade e estado de conservação), conjuntamente pela CONTRATADA e preposto designado pela direção da unidade educacional.
- c.3.1. O inventário ora referido, deverá ser realizado nas seguintes ocasiões:
- I) na data inicial da implantação do serviço;
 - II) sempre que houver suprimento dos mesmos pela CONTRATADA;
 - III) cerca de trinta dias antes do término das atividades, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições, que se façam necessários;
- c.3.2. Ao final do contrato, a CONTRATADA deverá garantir os utensílios e equipamentos, pertencentes à unidade educacional, e utilizados durante a vigência do contrato, nas mesmas quantidades e boas condições de uso apontadas no último inventário e, se for o caso, providenciar possíveis reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade. E, referente aos equipamentos, deverá ainda, devolvê-los em adequada condição de funcionamento e, se for o caso, providenciar possíveis reparos, procedimento este que também deverá ser controlado pela direção da unidade.
- c.3.3. Ao final do contrato, a CONTRATADA deverá garantir os mobiliários da cozinha e despensa, pertencentes à unidade educacional, e utilizados durante a vigência do contrato, em adequadas condições de uso e, se for o caso, providenciar possíveis reparos ou reposições, procedimento este que também deverá ser controlado pela direção da unidade.



CÓPIA

d) No que diz respeito a serviços e suporte logístico:

- d.1. Serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos;
- d.2. Serviços de reparos e adequações na cozinha e despensa da unidade educacional, que se façam necessários à adequada prestação dos serviços que serão realizados às suas expensas e por sua conta e risco, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE.
 - d.2.1. A fim de não prejudicar a continuidade dos serviços, o equipamento defeituoso deve ser temporariamente substituído enquanto estiver em manutenção.
 - d.2.2. Os reparos e adequações acima referidas, incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação a qualquer tempo ou motivo, da prestação dos serviços ora contratados.
- d.3. Serviços de manutenção das instalações elétricas, instalações hidráulicas (inclusive desentupimentos na rede de esgotos) e instalações do gás de cozinha, vinculadas à prestação dos serviços, que serão realizados às suas expensas e por sua conta e risco;
- d.4. Suportes logísticos inerentes à prestação do serviço.

e) No que diz respeito a mão de obra operacional e profissional técnico:

- e.1. Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, operacional e técnico, em número suficiente para a prestação dos serviços, tais como:
 - e.1.1. Empregados (mão de obra) especializados em manipulação de alimentos, em número suficiente para a adequada execução dos serviços e desenvolver todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar;
 - e.1.2. Nutricionistas, com registros no CRN-3, que serão os Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço e supervisão de toda a equipe de trabalho da CONTRATADA e atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação na unidade educacional. O RT é o profissional que responde integralmente de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados. Para tanto, deverá realizar visitas técnicas habituais em cada unidade educacional, conforme a demanda vigente para a adequada e satisfatória prestação do serviço contratado. Entre suas atividades estão, também, a inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando recomendar à CONTRATANTE, possíveis alterações ou adaptações.
 - e.1.2.1. A CONTRATADA deverá providenciar, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN nº 204/98, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior.



7.1.2. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por **EXECUTAR** todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais destacam-se:

7.1.2.1. Receber os alimentos e materiais em horários pré-determinados junto aos seus fornecedores, de forma a não interferir na rotina da unidade educacional;

7.1.2.2. Estocar adequadamente, os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e garantir suas condições ideais de consumo; manter os locais de estocagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo, no que couber, a Portaria CVS 06/99, e demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

a) O estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, deverá ser mantido numa quantidade compatível com a necessidade dos serviços.

b) O estoque deve prever, ainda, quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores.

7.1.2.3. Proceder controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade educacional, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes;

7.1.2.4. Proceder ao pré-preparo, preparo e cocção da alimentação fornecida na unidade educacional:

a) Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, a uma temperatura adequada a preservação de sua qualidade sanitária.

b) Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados;

7.1.2.5. Distribuir, cumprindo os horários estabelecidos pela unidade, a alimentação escolar, devendo a sua qualidade, apresentação e temperatura estarem adequadas, e o utensílio em que foi acondicionada, assim como os talheres a serem utilizados para o seu consumo, estarem em boas condições de uso;

a) Caso seja necessário transportar internamente a alimentação a ser distribuída, esta deverá ser devidamente acondicionada em condições adequadas de higienização, conservação e

Folha nº 325 326
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º144.....do pro

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura CECILIA FREITAS G. DE MORAES

CÓPIA

Assistente Técnico II
DGS. G

temperatura, do local de preparo até o de distribuição;

7.1.2.6. Proporcionar de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste instrumento, a alimentação fornecida na unidade, utilizando-se de utensílios de cozinha padronizados e apropriados, tendo as mãos protegidas com luvas descartáveis (inclusive para manipulação dos alimentos prontos), observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos:

a) Supervisionar, nas etapas de transporte interno, distribuição e porcionamento, a qualidade, conservação e condições de temperatura e a aceitação da alimentação fornecida;

7.1.2.7. Observar as normas e critérios de higienização, especialmente às referentes à Portaria CVS-06/99, referente ao "Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos" e:

a) Higienizar as dependências da unidade educacional utilizadas no serviço diário (cozinha e despensa), desinfetando seus pisos, ralos, coifa, paredes e vitrôs, ficando a higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários a cargo da unidade;

b) Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e dos utensílios utilizados pelos alunos;

c) Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

d) Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos;

e) Proceder a higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde;

f) Recolher da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, resíduos alimentares, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pela unidade educacional, observando a legislação ambiental;

7.1.2.8. Elaborar o "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 e Portaria CVS nº 06/99, adequado à execução dos serviços contratados, e entregar uma cópia em cada unidades educacional atendida, para subsídio técnico de sua direção, e uma cópia à CONTRATANTE, nos prazos abaixo estabelecidos:



COPIA

- a) Prazo de até dez dias úteis após a assinatura do contrato para entregá-lo à CONTRATANTE;
 - b) Prazo de até dez dias úteis após avaliação e autorização da CONTRATANTE para distribuí-lo nas unidades educacionais em que prestar serviço;
 - c) Prazo de até o dois dias úteis após a distribuição para entregar à CONTRATANTE, a relação contendo cada unidade educacional que o recebeu, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral).
- 7.1.2.9. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método A.P.C.C. (Avaliação de Perigos e Pontos Críticos de Controle), e descrevê-lo no Manual de Boas Práticas;
- 7.1.2.10. Desenvolver, juntamente com a CONTRATANTE, o "Manual Orientativo para Unidades Educacionais da PMSP com Serviço de Alimentação Terceirizado", adequado à execução dos serviços contratados, no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato;
- 7.1.2.10.1. O manual deverá conter:
- a) procedimentos operacionais de acordo com normas práticas de manipulação;
 - b) plano alimentar previsto neste instrumento;
 - c) tabela de per capita, porcionamento e frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento e faixa etária (no caso de creche), prevista neste instrumento;
 - d) fotos das refeições prontas, dispostas em pratos padronizados, colocados em balança eletrônica apontando seu peso líquido com o porcionamento correto a ser servido aos alunos;
 - e) receituário com quantidade estimada de ingredientes de cada preparação, especialmente sal e açúcar, e suas respectivas diluições (leite, outros);
 - f) modelo de relatório de medição e formulários padronizados utilizados na rotina do serviço;
 - g) dispositivos legais (decretos, portarias) referentes a responsabilidades dos participantes da gestão compartilhada do Programa de Alimentação Escolar;
 - h) outros assuntos de interesse ao acompanhamento e controle do serviço;
- 7.1.2.10.2. O Manual Orientativo, após avaliação e autorização da CONTRATANTE, deverá ser distribuído em cada unidade

Folham^o 324 328
do processo n^o 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

146
2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura.....CECILIA FREITAS C. DE MORI
Assistente Técnico-IT
DGS. G

CÓPIA

educacional em que prestar serviço, no prazo de até dez dias úteis.

7.1.2.10.3. Após a distribuição a que se refere a cláusula 7.1.2.11.3, a CONTRATADA deverá entregar, no prazo de dois dias úteis, relação contendo cada unidade que o recebeu e a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e n^o do Registro Funcional ou Registro Geral);

7.1.2.11. Proceder, caso seja necessário, à troca/reposição de mão de obra, de forma imediata e sem prejuízo ao andamento do serviço.

7.1.2.12. Coletar, obrigatoriamente, ao final de cada período, e guardar por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais, uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, devidamente identificada (data, horário e período em que foi servido), e observando os seguintes procedimentos, que estão de conformidade com a CVS-06/99:

a) amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas, sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C;

b) amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100 ml, sob refrigeração até 4°C.

7.1.2.13. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, a alimentação fornecida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de alimentos utilizados.

7.1.3. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, **RESPONSABILIZAR-SE** por:

7.1.3.1. Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:

- a) trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico anual (conforme Portaria CVS 06/99), em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;
- b) afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), ou infecções pulmonares ou faringites;
- c) adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização, e exames médico-laboratoriais, de acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde;



CÓPIA

- d) uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção e crachá de identificação, específicos ao desempenho de suas funções, consoante com instruções do Anexo II do Edital de Pregão que precedeu este ajuste, e sem ônus para os mesmos;
 - e) treinada periodicamente para o exercício de suas funções, visando a adequada prestação dos serviços, por meio de programa de treinamento, com aulas teóricas e práticas abordando, inclusive, ações de prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.
- 7.1.3.2. Manter junto à direção da unidade, e afixada em local visível da cozinha, relação nominal de sua mão de obra, com horário de trabalho e escala de serviço, e seus nutricionistas (RT) e respectivo CRN, contendo o telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço;
- 7.1.3.2.1. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 7.1.3.3. Manter o cardápio afixado na cozinha, o qual deve corresponder ao publicado no Diário Oficial da Cidade, conter a identificação dos nutricionistas, da CONTRATADA e CONTRATANTE, responsáveis técnicos por sua elaboração (nome, CRN, local de trabalho), mas que pode ser apresentado em formulário padronizado com logotipo da empresa.
- 7.1.3.4. Informar à CONTRATANTE, a programação prevista para a realização das vistas técnicas de seus Nutricionistas (RT) às unidades educacionais em que prestam serviço, contendo as datas e as respectivas unidades a serem visitadas, com antecedência mínima de cinco dias úteis à data inicial da programação;
- 7.1.3.5. Entregar, no ato da assinatura do contrato, relação (contendo nome e CRN) dos Nutricionistas Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE, e providenciar, sempre que necessário, a imediata substituição destes profissionais, por outros com experiência equivalente ou superior.
- 7.1.3.6. Encaminhar, no prazo de até trinta dias úteis após a assinatura do contrato, relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha em cada período de cada unidade educacional em que prestar serviço.
- 7.1.3.6.1. No caso de escola os períodos são, geralmente: 1º (matutino), 2º (intermediário), 3º (vespertino) e 4º (noturno) e, no caso das creches, o período pode ser integral ou parcial.
- 7.1.3.7. Encaminhar, caso solicitado pela CONTRATANTE, e de acordo com suas instruções, relatório totalizando, por unidade educacional atendida, o número de cada tipo de alimentação fornecida no período de medição do serviço.
- 7.1.3.7.1. O relatório de que trata o item anterior deverá obedecer ao padrão estabelecido pela CONTRATANTE em arquivo digital.

Folha nº 329 330
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

148

2007 - 0.168.731-9

Assinatura:  GECLIA PRESTES DE MORAES

Assistente Técnico II
DGS. G

CÓPIA

- 7.1.3.8. Solicitar e acompanhar, junto à direção da unidade educacional, as providências para que seu reservatório de água seja limpo e desinfetado a cada 6 meses, e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (CVS 06/99).
- 7.1.3.9. Ser a única e exclusivamente responsável pela assunção de quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra, a coisa, propriedade, pessoa de terceiros ou à municipalidade, em decorrência da execução do serviço ou de algum comportamento danoso de seus empregados, e assunção de qualquer ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos tenham causado, que correrão às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.
- 7.1.3.10. Atender a Resolução CFN nº 229/99, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.
- 7.1.3.11. Submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecido pela CONTRATANTE, inclusive aos relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação do serviço (como: laboratoriais, agronômicas, técnicas, sensoriais, de aceitabilidade, etc.), custos ficarão ao seu cargo, e submeter-se à fiscalização de outros órgãos competentes da PMSP.
- 7.1.3.12. Confirmar à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, a data da implantação do serviço, em cada uma das unidades educacionais em que for prestá-lo, conforme instruções da ordem de serviço.
- 7.1.3.13. Manter durante toda a execução do contrato todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase licitatória.
- 7.1.3.14. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.
- 7.1.3.15. Fornecer alimentação escolar somente aos alunos regularmente matriculados nas unidades educacionais nas quais prestar serviço.
- 7.1.3.16. Servir a cada aluno o porcionamento mínimo constante do Anexo XV do edital de Pregão que precedeu este ajuste, salvo em casos em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar, ou utilizado em quantidade maior ou menor em dietas especiais, desde que devidamente autorizadas pela CONTRATANTE.
- 7.1.3.17. Informar, caso solicitado pela CONTRATANTE, na semana anterior ao seu fornecimento (período consecutivo de 2ª à 6ª feira), a relação de hortigranjeiros previstos para atendimento dos cardápios dos CEIs e das EMEIs e EMEFs.
- 7.1.3.18. Solicitar à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, autorização para a implantação de sistema self-



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

2007 - 0.168.731-9

Assinatura.....

CECÍLIA FREITAS C. DE MORAES

Assistente Técnico II
DGS . G

CÓPIA

service em escolas municipais de educação infantil (EMEI) e creches, a qual será acompanhada de projeto de educação nutricional, previamente aprovado pela CONTRATANTE.

- 7.1.3.19. Elaborar, juntamente com a CONTRATANTE, projetos de educação nutricional a serem implantados nas unidades com self-service.
- 7.1.3.20. Contribuir para o controle de pragas em geral.
 - 7.1.3.20.1 A responsabilidade pelos procedimentos de dedetização e desratização não ficará a cargo da CONTRATADA, mas deverão ser providenciados pela direção da unidade educacional, sempre que sua necessidade for comprovada para a adequada execução dos serviços de nutrição e alimentação.
 - 7.1.3.20.2. Os serviços descritos no item anterior deverão ser realizados em toda a edificação, por empresa devidamente habilitada, nos termos da Portaria CVS-09/2000, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria.
- 7.1.3.21. Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.
- 7.1.3.22. Utilizar as instalações, os utensílios de mesa e cozinha e os equipamentos de cozinha, porventura existentes nas unidades educacionais elencadas no Anexo XVII do edital de Pregão que precedeu este ajuste, e nas que vier a prestar serviços.
 - 7.1.3.22.1. No início e final do contrato, os utensílios de mesa e cozinha e os equipamentos de cozinha, deverão ser inventariados (referente à quantidade e estado de conservação), conjuntamente pela CONTRATADA e unidade educacional, e seu inventário deve ser atualizado, também, sempre que houver fornecimento dos mesmos pela CONTRATADA.
 - 7.1.3.23.2. Ao final do contrato, a CONTRATADA deverá garantir os utensílios nas mesmas quantidades e boas condições de uso constantes do último inventário e, se for o caso, providenciar possíveis reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade educacional.
 - 7.1.3.24.3. Ao final do contrato, a CONTRATADA poderá retirar seus equipamentos ou oficialmente doá-los à unidade educacional, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal.
- 7.1.3.25. Ser a responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e, sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ter seu consumo suspenso e amostras guardadas para análises laboratoriais.

Folha nº 334 332
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Fiorla
RF 101.088



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

2007 - 0.168.731-9

Assinatura:
CECILIA FREITAS DE MORAES
Assistente Técnico II
DGS. G

CÓPIA

7.1.4. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho e Encargos

A CONTRATADA deverá, ainda, para a adequada prestação dos serviços, **RESPONSABILIZAR-SE** por:

- 7.1.4.1. Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno da unidade educacional, referente às normas de segurança;
- 7.1.4.2. Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos 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;
- 7.1.4.3. Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei nº 6.514, de 22/12/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da unidade educacional, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, no que couber;
- 7.1.4.4. Apresentar cópia, quando solicitada, 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 nºs. 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77;
- 7.1.4.5. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação dos serviços objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.
- 7.1.4.6. Apresentar, quando, solicitado pela CONTRATANTE, os comprovantes de pagamentos de benefícios e encargos;
- 7.1.4.7. Comunicar à CONTRATANTE, quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que, direta ou indiretamente, a responsabilizem em seus processos.

7.1.5. Responsabilidade Civil

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, 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.

7.1.6. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS - ESPECÍFICAS

USO RACIONAL DA ÁGUA

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, sendo que seus empregados devem atuar como facilitadores

Folha nº ~~337~~ 333
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º 151 do proc.

2007 - 0.168.731-9

Assinatura: CECÍLIA FREIDAST DE MORAES...

Assistente Técnico II
DGS. G

CÓPIA

das mudanças de comportamento dos funcionários da unidade educacional;

- 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
 - c.1) Treinar e orientar sistematicamente os empregados contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando-os sobre atitudes preventivas;
 - c.2) Orientar os empregados para quem nunca venham a:
 - c.2.1) Manter a torneira aberta sem empregado no ponto de uso;
 - c.2.2) Manter a torneira aberta ao interromper o serviço;
 - c.2.3) Manter a torneira aberta durante todo o processo de lavagem das hortaliças;
 - c.2.4) Manter a torneira aberta durante operações simultâneas de lavar e descascar hortaliças, mantendo-a aberta enquanto somente descasca;
 - c.2.5) Manter a torneira aberta para limpar carne numa vasilha já repleta d'água;
 - c.2.6) Manter a torneira aberta por longo período para descongelar alimentos embalados ou retirar o sal;
 - c.2.7) Desperdiçar água ao limpar o interior de utensílios e suas crostas, enchendo-os completamente;
 - c.3) Adotar procedimentos corretos de uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização dos ambientes, utensílios, empregados e alimentos, tais como:
 - c.3.1) Desfolhar as hortaliças e retirar suas partes estragadas, sempre com a torneira fechada, ou iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;
 - c.3.2) Utilizar espátula e escova não abrasiva para remover a crosta dos utensílios, jogando-as no lixo;
 - c.3.3) Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
 - c.3.4) Não utilizar água para descongelar alimentos;
 - c.3.5) Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
 - c.3.6) Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato com as hortaliças e frutas, diminuindo o desperdício;

Folha nº ~~333~~ 334
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º 150 do proc.

2007 - 0.168.731-9

Assinatura

CECILIA FERNANDA DE MORAES

Assistente Técnico II
DGS.G

CÓPIA

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- a) Realizar a aquisição de equipamentos consumidores de energia de modo que apresentem o melhor desempenho quanto à eficiência energética (artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001);
- b) Verificar, quando possível, na aquisição dos equipamentos, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
- c) Seguir, ao realizar instalação (elétrica, gás, etc) nas dependências da unidade educacional, as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial, e os padrões estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- d) Verificar, periodicamente, os sistemas de refrigeração e aquecimento. A formação de chamuscas 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 chamuscas;
- 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) Comunicar ao responsável, sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- j) Sugerir à unidade educacional, medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc;
- k) Realizar inspeções e, se for o caso, manutenções periódicas, nos seus aparelhos elétricos, extensões etc., e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- l) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia;
- m) Desenvolver junto a seus empregados, programas de uso racional de energia;

PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já tenham sido instalados na unidade educacional, recipientes para coleta seletiva, nas cores internacionalmente identificadas;

Folha nº ~~334~~ 335
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura.....

CECILIA FREITAS C. DE MORAES

Assistente Técnico II

DGS. G

CÓPIA

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, consoante Resolução RDC nº 225 de 25/08/2003-ANVISA/MS, Resolução RDC nº 184 de 22/10/2001-ANVISA/MS, Portaria nº 327 de 30/06/1997 Ministério da Saúde e Portaria nº 15 de 23/08/1988 Ministério da Saúde;
- c) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE ATRAVÉS DA UNIDADE EDUCACIONAL

- 8.1. Indicar, formalmente, à CONTRATADA, o responsável da unidade educacional para acompanhamento diário da execução contratual;
- 8.2. Disponibilizar à CONTRATADA suas dependências e instalações para a execução dos serviços contratados;
- 8.3. Disponibilizar à CONTRATADA os equipamentos e utensílios de sua propriedade, que poderão ser utilizados na execução dos serviços.
- 8.4. Autorizar a CONTRATADA a realizar reparos e adequações que se fizerem necessárias nas instalações e a manutenção dos equipamentos;
- 8.5. Atualizar-se quanto aos cardápios elaborados pela CONTRATANTE, publicados no Diário Oficial da Cidade, assim como as eventuais alterações;
- 8.6. Informar à CONTRATADA e CONTRATANTE em tempo hábil, para a execução dos serviços, a quantificação diária por tipo de alimentação a ser fornecida;

CLÁUSULA NONA - CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

9. Os serviços objeto deste Contrato serão recebidos pela Prefeitura consoante o disposto no artigo 73 da Lei Federal nº 8.666/93 e demais normas pertinentes.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES

- 10.1 As penalidades são as previstas no Capítulo IV, da Lei Federal nº 8.666/93, garantida a defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação. No que tange às multas, a CONTRATADA estará sujeita às penalidades abaixo discriminadas:
- 10.2. Multa diária por atraso no atendimento da chamada para execução dos serviços contratados, pelo período máximo de 20 (vinte) dias: 0,2% (dois décimos por cento) sobre o valor contratual.
 - 10.2.1. A partir do 20º (vigésimo) dia de atraso ficará configurada a inexecução total ou parcial do ajuste, esta última no caso do atraso se referir à parcela do objeto contratado.
- 10.3. Multa por descumprimento de cláusula contratual: 2,5% (dois e meio por cento) sobre o valor contratual.
- 10.4. Multa por desatendimento das determinações da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato: 2,5% (dois e meio por cento) sobre o valor contratual.

Folha nº 335 336
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º 154 do proc.

2007 - 0.168.731-9

Assinatura CECILIA FREITAS C. DE MORAES

COPIA

Assistente Técnico II
DGS. G

10.5. Multa pela inexecução parcial do contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor correspondente à parcela não executada do contrato.

10.5.1. No caso de inexecução parcial do contrato, poderá ser promovida, a critério exclusivo da CONTRATANTE, a rescisão contratual por culpa da CONTRATADA, aplicando-se a pena de multa de 10% (dez por cento) do valor total estimado do contrato, além da possibilidade de aplicação da pena de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo máximo de 02 (dois) anos, a critério da CONTRATANTE.

10.6. Multa pela inexecução total do contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor contratual.

10.6.1. No caso de inexecução total do contrato, caberá multa de 10% (dez por cento), calculada sobre seu valor total estimado, e, a critério da CONTRATANTE, aplicação da pena de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo máximo de 02 (dois) anos, a critério da CONTRATANTE.

10.7. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a de outras. Poderá ser aplicada, a critério da CONTRATANTE, em decorrência do descumprimento das disposições deste instrumento, multa sobre o faturamento diário obtido pela CONTRATADA junto à unidade, nos seguintes casos:

10.7.1. Multa de 30%, quando faltar insumos diversos ou estes apresentarem qualidade inadequada para a eficiente prestação do serviço.

10.7.2. Multa de 30%, quando faltar utensílios de mesa e/ou cozinha e/ou mobiliário de cozinha.

10.7.3. Multa de 30%, quando faltar equipamentos de cozinha devido a falta de seu fornecimento ou de providências quanto a serviços de manutenção corretiva e preventiva.

10.7.4. Multa de 30%, quando deixar de prestar algum serviço de reparo e adaptação da cozinha e/ou despensa, visando atender qualquer das seguintes situações: a) adequada confecção, distribuição e consumo da alimentação escolar; b) legislação sanitária; c) rotina de horários de distribuição da unidade.

10.7.5. Multa de 15%, quando deixar de prestar algum suporte logístico inerente à execução do serviço.

10.7.6. Multa de 30% quando ocorrer atraso na distribuição da alimentação, em relação a rotina de horários pré-determinados pela direção da unidade ou, caso necessário, transportar inadequadamente a alimentação dentro da unidade.

10.7.7. Multa de 30%, quando ocorrer transtorno e interferência na rotina da unidade, durante o recebimento dos alimentos e materiais.

10.7.8. Multa de 5%, quando algum de seus empregados prestar serviço sem uniforme completo ou algum empregado de seus fornecedores entrar na cozinha para efetuar entregas sem jaleco e rede de malha fina na cabeça ou, ainda, preceder de forma a colocar em risco a sanidade do local.

21

7

X

df

Folha nº 336 337
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º/55.....do proc.

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura  CECÍLIA FREITAS G. DE MORAES

CÓPIA

Assistente Técnico II
DGS. G

- 10.7.9. Multa de 10%, quando faltar empregados especializados, em número suficiente para atender, tanto a demanda referente a adequada e satisfatória prestação do serviço, como a rotina de horários de distribuição da unidade.
- 10.7.10. Multa de 10%, quando não trocar/repôr mão de obra, de forma imediata e sem prejuízo ao andamento do serviço.
- 10.7.11. Multa de 10%, quando não apresentar e manter na unidade, cópia dos exames médico-laboratoriais admissional e periódico anual de cada um de seus empregados (conforme Portaria CVS 06/99).
- 10.7.12. Multa de 30%, quando utilizar mão de obra inadequada (em desacordo com a Portaria SMS-G1210/2006), no que diz respeito a higiene pessoal, uniformização, competência técnica, condição de saúde na data em que estiver trabalhando.
- 10.7.13. Multa de 30%, quando faltar Nutricionistas (Responsáveis Técnicos) em número suficiente para atender a demanda referente a adequada e satisfatória prestação do serviço.
- 10.7.14. Multa de 20%, quando não providenciar, assim que necessário, a imediata substituição do Nutricionista Responsável Técnico pelas atividades do serviço na unidade educacional.
- 10.7.15. Multa de 5%, quando não mantiver, junto à direção da unidade e, também, afixada em local visível da cozinha, relação nominal de sua mão de obra e seus nutricionistas (RT), contendo o telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço, e/ou não mantiver a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 10.7.16. Multa de 10%, quando estocar os alimentos e/ou materiais (de consumo, higiene e limpeza), inadequadamente e/ou vencidos e/ou em recintos impróprios.
- 10.7.17. Multa de 10%, quando não proceder ao adequado controle qualitativo e quantitativo dos alimentos e materiais recebidos na unidade.
- 10.7.18. Multa de 15%, quando não realizar de acordo com as normas vigentes, qualquer um dos seguintes procedimentos, referentes a higienização e limpeza: a) das dependências da unidade utilizadas no serviço diário (cozinha e despensa); b) dos equipamentos de cozinha; c) dos utensílios de mesa e/ou cozinha; d) dos alimentos; e) utilizar produtos não registrados no Ministério da Saúde.
- 10.7.19. Multa de 5%, quando houver lixo mal acondicionado e/ou não retirado.
- 10.7.20. Multa de 20%, para qualquer tipo de alimentação não servida, para o total ou parte dos alunos do período.
- 10.7.21. Multa de 20%, quando deixar de reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, qualquer tipo de alimentação fornecida, em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da execução dos serviços ou alimentos utilizados.
- 10.7.22. Multa de 20%, quando distribuir a alimentação com qualquer uma das características a seguir: a) temperatura inadequada; b) apresentação inadequada; c) utensílio em que foi acondicionada, em más condições de uso; d) talheres a serem utilizados para o seu consumo, em más



2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura  CECÍLIA PRETAS G. DE MORAES

Assistente Técnico II
DGS. G

CÓPIA

- condições de uso; e) em desacordo com o receituário padrão (especialmente para sal e açúcar); f) preparação culinária inadequada, causando rejeição e/ou recusa pela maioria dos alunos.
- 10.7.23. Multa de 20%, quando descumprir quaisquer umas das seguintes obrigações, ao fornecer a alimentação: a) "per capita" de preparo; b) porcionamento unitário de fornecimento ao aluno; c) padrão de utensílios de cozinha; d) proteção das mãos com luvas descartáveis; salvo em casos autorizados pela CONTRATANTE.
- 10.7.24. Multa de 20%, quando: a) descumprir o cardápio publicado no D.O.C., referente ao tipo de alimentação fornecida; b) descumprir o cardápio com alteração autorizada pela CONTRATANTE; c) deixar de afixar o cardápio na cozinha da unidade; d) deixar de comunicar a alteração de cardápio à unidade.
- 10.7.25. Multa de 15%, quando deixar de fornecer a alimentação escolar *somente* aos alunos regularmente matriculados na unidade educacional, exceto em casos autorizados pela CONTRATADA para atender situações especiais (projetos, situações de risco à saúde, etc).
- 10.7.26. Quando fornecer em alguma unidade (EMEI, EMEF, CEI), qualquer tipo de alimentação prevista no cardápio do dia (refeição, lanche, kit lanche, merenda especial, desjejum, colação, almoço, lanche, jantar):
- a) faltando um dos componentes dela integrantes: receberá apenas o pagamento referente a 50% do valor contratado;
- b) faltando dois ou mais componentes dela integrantes, não receberá pagamento algum.
- 10.7.27. Multa de 10%, quando não coletar, ao final de cada período, e guardar por 72 horas, uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, e/ou coletar ou guardar adotando procedimento inadequado.
- 10.7.28. Multa de 20%, quando fornecer alimento em desacordo com qualquer uma das seguintes características: a) especificações técnicas de qualidade contidas neste instrumento; b) discriminações relacionadas na "Ficha de Identificação de Produtos"; c) prazo de validade ou qualquer outra aptidão para o consumo; d) parâmetros de aceitabilidade para a população escolar, dispostos neste instrumento.
- 10.7.29. Multa de 10%, quando não entregar, ao término do contrato, as mesmas quantidades e boas condições de uso e funcionamento, dos utensílios de mesa e/ou cozinha e/ou equipamentos, em relação à data em que o iniciou, e/ou não providenciar possíveis reparos ou reposições dos mesmos.
- 10.7.30. Multa de 20%, quando não utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.
- 10.7.31. Poderá ainda ser aplicada, à critério da CONTRATANTE, em decorrência do descumprimento das disposições deste instrumento, multa calculada sobre o faturamento quinzenal obtido junto ao respectivo lote de unidades atendidas, nos seguintes casos:
- 10.7.32. Multa de 20%, quando não atender a qualquer um dos seguintes procedimentos nos prazos determinados: a) não elaborar o "Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de



2007 - 0.168.731-9

Assinatura  ZEOLÁ FREIRE G. DE MORAES.

Assistente Técnico II
DGS. G

CÓPIA

- Serviços"; b) não distribuir o "Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços" às unidades escolares; c) não entregar relação apontando cada unidade que o recebeu à CONTRATANTE.
- 10.7.33. Multa de 20%, quando não estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço (mencionado no Manual de Boas Práticas), pelo método A.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle), em qualquer das unidades em que prestar serviços.
- 10.7.34. Multa de 20%, quando não atender à convocação da CONTRATANTE, para conjuntamente desenvolverem o "Manual Orientativo para Unidades Educacionais da PMSP com Serviço de Alimentação Terceirizado", no prazo de até dez dias úteis após a assinatura do contrato, com todas as instruções necessárias ao acompanhamento do serviço pelas unidades educacionais, descritas neste instrumento.
- 10.7.35. Multa de 20%, quando não distribuir o "Manual Orientativo", em cada unidade educacional em que prestar serviço, no prazo de até dez dias úteis após sua validação pela CONTRATADA.
- 10.7.36. Multa de 20%, quando não entregar à CONTRATANTE, até o segundo dia útil após distribuir o "Manual Orientativo", a relação apontando cada unidade que o recebeu, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral).
- 10.7.37. Multa de 20%, quando deixar de realizar, no prazo de um dia útil após a assinatura do contrato, qualquer um dos seguintes procedimentos: a) Deixar de nomear um Nutricionista (RT) para ser o contato direto com a CONTRATANTE, no prazo de um dia útil após a assinatura do contrato; b) Deixar de encaminhar relação nominal de todos os outros Responsáveis Técnicos (RT), por unidade educacional em que prestar serviço, no prazo de um dia útil após a assinatura do contrato; c) Deixar de encaminhar relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha em cada período de cada unidade educacional em que prestar serviço, no prazo de até trinta dias úteis após a assinatura do contrato.
- 10.7.38. Multa de 20%, quando não informar à CONTRATANTE, a programação prevista para a realização das vistas técnicas de seus Nutricionistas (RT) às unidades educacionais em que prestam serviço.
- 10.7.39. Multa de 20% quando deixar de informar à CONTRATANTE, na semana anterior ao seu fornecimento, a relação de hortigranjeiros previstos para atendimento dos cardápios de cada tipo de unidade educacional (EMEI, EMEF, CEI).
- 10.7.40. Multa de 20% para qualquer uma das seguintes ocorrências: a) Implantar self service sem prévia autorização e-ou antes do prazo autorizado pela CONTRATANTE; b) Deixar de encaminhar, caso solicitado pela CONTRATANTE, e de acordo com suas instruções, relatório totalizando, por unidade educacional atendida, o número de cada tipo de alimentação fornecida no período de medição do serviço.

2007 - 0.168.731-9

Assinatura: CECILIA FREITAS G. DEMORAES

COPIA

Assistente Técnico II
DGS.G

- 10.8. Poderá também, à critério da CONTRATANTE, ser aplicada, junto à CONTRATADA penalidade dobrada, em cada reincidência dos casos descritos no item (10.8) dentro da quinzena de medição.
- 10.9. A critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá ser advertida por escrito, e/ou notificada para firmar Termo de Compromisso de Conduta, conforme modelo constante do Anexo XIV do edital de Pregão que precedeu este ajuste.

delib. nº 339/340
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
de 10-1-08

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA GARANTIA CONTRATUAL

- 11.1. Em garantia do cumprimento das obrigações contratuais, a CONTRATADA prestou garantia, no valor de R\$ 2.850.176,38 (dois milhões, oitocentos e cinquenta mil, cento e setenta e seis reais e trinta e oito centavos), correspondente a 5% -cinco por cento do valor integral do presente Contrato, representada por CARTA FIANÇA.
- 11.2. As garantias e seus reforços responderão por todas as multas que forem impostas à CONTRATADA e por todas as importâncias que, a qualquer título, forem devidas pela CONTRATADA à Prefeitura do Município de São Paulo.
- 11.2.1. Em caso de insuficiência, será a CONTRATADA notificada para, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, completar o valor das multas, sob pena de rescisão do Contrato
- 11.3. Para requerer o levantamento da caução, a CONTRATADA deverá apresentar o seguinte documento:
- 11.3.1. Pesquisa fonética em nome da empresa CONTRATADA junto a Justiça do Trabalho de primeiro e segundo graus e, em havendo ações em curso contra a CONTRATADA, e estando o Município de São Paulo no pólo passivo da ação, a empresa deverá apresentar certidão de objeto e pé atualizada das ações existentes;
- 10.3.1.1. Caso a Administração Pública Municipal figure no pólo passivo de alguma ação trabalhista, esta se reserva o direito de reter a fiança até final decisão da Justiça Trabalhista, nos termos da Súmula nº 331 do TST, sem prejuízo de outras medidas cabíveis para seu completo ressarcimento.
- 11.4. O reforço e/ou a regularização da garantia – excetuada a hipótese prevista no item 7.5. - deverá ser efetuado no prazo máximo de 5(cinco) dias úteis, contados do recebimento da comunicação, feita por escrito pela CONTRATANTE, sob pena de incorrer a CONTRATADA nas penalidades previstas no Contrato.
- 10.4.1. O prazo acima aludido poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela CONTRATADA durante o transcurso do prazo, se ocorrer motivo justificado aceito pela CONTRATANTE.
- 11.5. A garantia prestada deverá ser **substituída automaticamente** pela CONTRATADA quando da ocorrência de seu vencimento, independentemente de comunicado da CONTRATANTE, de modo a manter ininterruptamente garantido o Contrato celebrado, sob pena de incorrer a CONTRATADA nas penalidades nele previstas.
- 11.6. Por ocasião do encerramento do contrato, o que restar da garantia e seus eventuais reforços serão liberados ou restituídos após a liquidação das multas

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura: CECILIA FREITAS C. DE MORAES

Assistente Técnica

DGS . G

CÓPIA

- aplicadas, ou após a dedução de eventual valor de condenação da CONTRATADA, nos termos do item 7.3 deste Contrato
- 11.7. A garantia prestada na modalidade seguro-garantia ou fiança bancária deve explicitar a cobertura integral do contrato, inclusive quanto ao pagamento imediato à Prefeitura do Município de São Paulo em quaisquer das hipóteses previstas no item 7 deste Contrato.

Folha nº 340 341
Processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - CONDIÇÕES FINAIS

- 12.1. Fica a CONTRATADA ciente de que a assinatura deste contrato indica que tem pleno conhecimento dos elementos nele constantes, bem como de todas as suas condições gerais e peculiares, não podendo invocar qualquer desconhecimento quanto aos mesmos, como elemento impeditivo do perfeito cumprimento de seu objeto.
- 12.2. A CONTRATADA no ato da assinatura deste apresentou:
- 12.2.1. Documentos já exigíveis por ocasião da habilitação, necessários à contratação, atualizados, caso solicitado pela Coordenadoria de Gestão de Bens e Serviços da Secretaria Municipal de Gestão.
- 12.2.2. Caso a CONTRATADA, por ocasião da habilitação, na licitação, tenha se valido da prerrogativa do registro cadastral prévio, deverão ser obrigatoriamente apresentados os documentos a seguir, exigíveis para contratações:
- a) Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
 - b) Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
 - c) Certidão Negativa de Débitos Tributários Mobiliários, relativa ao Município de São Paulo.
 - c.1.) Na hipótese de não ser cadastrada como contribuinte neste Município de São Paulo, DECLARAÇÃO firmada por seu representante legal ou procurador, sob as penas da Lei, do não cadastramento e de que nada deve à Fazenda deste Município, relativamente aos tributos mobiliários.
 - d) Certidão Negativa de Débito para com o Sistema de Seguridade Social - CND;
 - e) Certificado de Regularidade de Situação para com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.
- 12.3. Fica fazendo parte integrante do presente Contrato a proposta da CONTRATADA, a Ata da Sessão Pública do Pregão que precedeu este ajuste, na qual constam os preços finais alcançados e o da licitação que a precedeu.
- 12.4. O ajuste, suas alterações e rescisão, obedecerão à Lei Federal nº 8.666/93, Lei Municipal nº 13.278/2002 e demais normas pertinentes, aplicáveis à sua execução e especialmente aos casos omissos.
- 12.5. Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de quaisquer das cláusulas do ajuste poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

2007 - 0.168.731-9

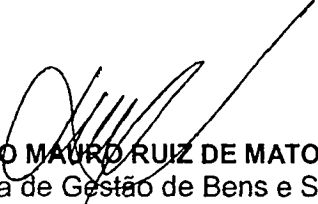
Assinatura  **CECILIA FRENAS C. DE MORAES**

Assistente Técnico II

DGS. G

- 12.6. A CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE toda e qualquer alteração de seus dados cadastrais, para atualização, sendo sua obrigação manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 12.7. Fica eleito o Foro da Fazenda Pública da Comarca da Capital do Estado de São Paulo para dirimir eventuais controvérsias decorrentes do presente ajuste.
- 12.8. A CONTRATADA exibiu no ato da assinatura do Contrato, o Documento de Arrecadação do Município (DAMSP) no valor de R\$ 92,20 (noventa e dois reais e vinte centavos), nos termos da Portaria SF nº 63/2006, correspondente ao pagamento do preço público relativo à lavratura do presente Contrato.

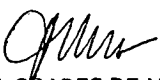
Folha nº 344 342
Processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RE 1-000


RODRIGO MAURO RUIZ DE MATOS
Coordenadoria de Gestão de Bens e Serviços
Coordenador Substituto
CONTRATANTE

CÓPIA


ANTONIO SANTOS SARAHAH
Procurador
SP ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA.
CONTRATADO

TESTEMUNHAS


VERA CRISTINA SOARES DE MELLO
R.G. Nº 7.889.175-9


ESTANISLAU CORRÊA DE OLIVEIRA
R.G. Nº 13.615.462-1



Folha n.º161..... do proc.
2007 - 0.168.731-9
Assinatura: GECILIA FERREIRA DE MORAES
Assistente Técnico II

DGS: G
PUBLICADO EM
DE 19/07/2007

MARIA BERNADETE DAMANTE
RE. 506.737

CONTRATO nº 120/2007-SMG/DME

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2006-0.196.829-4

PREGÃO SMG Nº 73/2006

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO -
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO

CÓPIA

CONTRATADA: SISTAL - ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADE LTDA. (Lote 2)

Aos dois dias do mês de Julho do ano de dois mil e sete, presentes, na Rua Libero Badaró, 425 - 3º andar - Centro, CEP 01009-905, cidade São Paulo - SP, na sede da Secretaria Municipal de Gestão, inscrita no CNPJ sob nº 46.392.080/0001-79, a PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, Coordenadoria de Gestão de Bens e Serviços, aqui representada, nos termos da Portaria nº 028/SMG/G/2007, de 10/03/2007 e Portaria nº 844/2007 de 25/06/2007, por seu Coordenador Substituto, Sr. RODRIGO MAURO RUIZ DE MATOS, doravante designado simplesmente CONTRATANTE, e do outro a empresa SISTAL - ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADE LTDA., com sede na Rua Forte Cananéia, nº 170 unidades 1 e 2, Parque Industrial São Lourenço - CEP: 08340-020 - São Paulo / SP, inscrita no CNPJ sob o n.º 01.785.999/0001-94, por sua Vice Presidente Sra CRISTIANE VETTURI, portadora do R.G nº 17.340.015-SSP/SP e inscrita no CPF sob o n.º 152.637.658-00, doravante simplesmente designada CONTRATADA, nos termos das Lei Municipais nº 14.145/06, 13.278/02, dos Decretos Municipais nº 44.279/2003, nº 45.689/2005, nº 46.662/2005 e nº 47.014/2006, da Lei Federal nº 10.520/02, da e da Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações posteriores e demais normas complementares, firmam o presente instrumento objetivando a prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam os padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão e mão de obra, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos utilizados, de acordo com os termos do despacho de fls. 10.524 e da proposta comercial inserta às fls. 10481 à 10488 do processo nº 2006-0.196.829-4 - Prego nº 73/2006 resolvem firmar o presente contrato, na conformidade das cláusulas que seguem:

CLAUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1. O presente contrato tem por objeto contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam os padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão e mão de obra, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos utilizados **LOTE 2**, totalizando para EMEI/EMEF: 1.360.026

(um milhão, trezentas e sessenta mil e vinte e seis) refeições estimadas / mês, para o ensino Fundamental; **417.992** (quatrocentas e dezessete mil, novecentas e noventa e duas) refeições estimadas / mês para o Ensino Infantil e, **10.935** (dez mil, novecentas e trinta e cinco) refeições estimadas / mês para o Ensino Especial; e ainda, para as **CRECHES: 81.914** (oitenta e uma mil, novecentas e catorze) refeições estimadas / mês no atendimento integral (5 tipos de alimentação diária) e, **70** (setenta) refeições estimadas / mês no atendimento parcial (3 tipos de alimentação diária), a serem fornecidas nas unidades descritas no **Anexo XVII** do edital de Pregão que precedeu este ajuste.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO

2. O prazo deste Contrato é de 12 (doze) meses contados a partir da data de início dos serviços, que constará da primeira ordem de serviço, podendo ser prorrogado, por iguais ou menores períodos, desde que haja interesse das partes e seja respeitado o limite máximo permitido pela legislação.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO(S) PREÇO(S), VALOR DO CONTRATO E DA DOTAÇÃO.

- 3.1. O valor total estimado do presente contrato é de R\$ **33.429.194,40** (trinta e três milhões, quatrocentos e vinte e nove mil, cento e noventa e quatro reais e quarenta centavos), nele estando incluídas todas as despesas relativas ao presente Contrato.
- 3.1.1. O valor total acima corresponde aos valores unitários estimados das refeições, conforme abaixo:

EMEI/EMEF		
Tipo de Refeição	Preço unitário	Média mensal estimada de refeições
ENSINO FUNDAMENTAL		
Refeição EMEF	R\$ 1,30	593.575
Lanche EMEF	R\$ 1,25	561.062
Refeição Suplência	R\$ 1,43	173.315
Merenda Especial	R\$ 1,19	1.172
Kit Passeio	R\$ 1,69	30.362
ENSINO INFANTIL		
Refeição EMEI	R\$ 1,42	190.010
Lanche EMEI	R\$ 1,16	196.982
Merenda Especial	R\$ 1,19	1.000

2007 - 0.168.731-9

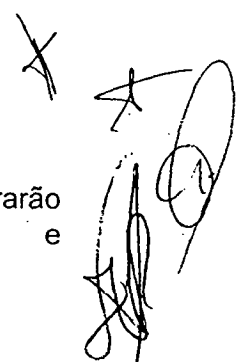
Assinatura:  CECÍLIA FREITAS C. DE MORAES
Assistente Técnico II
DGS. G

Kit Passeio	R\$ 1,69	30.000
ENSINO ESPECIAL		
Refeição EMEF	R\$ 1,30	2.800
Lanche EMEF	R\$ 1,25	6.300
Refeição Suplência	R\$ 1,43	1.300
Merenda Especial	R\$ 1,19	172
Kit Passeio	R\$ 1,69	363
CRECHE		
Tipo de Refeição	Preço unitário	Media mensal estimada de refeições
Atendimento integral		
0 a 01 mês	R\$ 5,06	77
01 a 03 meses	R\$ 5,78	77
04 a 05 meses	R\$ 5,73	982
06 a 07 meses	R\$ 5,76	931
08 a 11 meses	R\$ 6,09	2.880
01 ano a 03 anos e 11 meses	R\$ 5,42	56.753
4 a 6 anos	R\$ 5,44	20.214
Atendimento Parcial		
0 a 01 mês	R\$ 3,15	10
01 a 03 meses	R\$ 3,62	10
04 a 05 meses	R\$ 3,58	10
06 a 07 meses	R\$ 3,62	10
08 a 11 meses	R\$ 3,88	10
01 ano a 03 anos e 11 meses	R\$ 3,22	10
4 a 6 anos	R\$ 3,44	10

CÓPIA

Folha nº 344 345
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.098

3.2. Os recursos necessários para fazer frente às despesas deste contrato onerarão as dotações nº 15.12.12.306.0352.6552.33903200.00 e

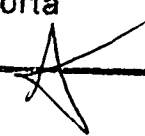


15.12.12.306.0352.6558.33903200.00 do orçamento vigente e dotação própria nos próximos exercícios financeiros, se for o caso

CLÁUSULA QUARTA - DOS REAJUSTES

CÓPIA

4. Os preços acordados serão reajustados anualmente, com base na Lei federal nº 10.192/01 e no Decreto Municipal nº 25.236/87, na forma sintética, observando-se as demais normas que regulamentam a matéria, e mediante a utilização como índice específico publicado pela Secretaria das Finanças, conforme Portaria SF 104 de 27 de julho de 1994.
- 4.1 Os preços somente poderão ser reajustados vencidos os 12 (doze) meses da data de assinatura dos contratos, nos termos da Portaria SF 104/94.
- 4.2 Para fins de reajustamento em conformidade com a Lei Federal nº 9.069/95 e com o §3º do artigo da Lei Federal nº 10.192/01, o índice inicial (Io) e o preço inicial (Po) terão como data base aquela correspondente à data limite para apresentação da proposta.
- 4.3 Obedecidas às disposições legais pertinentes, em especial a Lei Federal nº 10.192/01, o Decreto Municipal nº 25.236/87, Portarias SF nº 104/94, 054/95, 036/96 e 068/97 e aplicando-se a modalidade de reajustamento sintético, utilizar-se-á o índice apropriado, nos termos da Portaria SF nº 1.285/91.
- 4.4 Concedido o reajuste na forma do disposto nos itens anteriores, fica vedado novo reajuste ao contrato pelo período de 12 (doze) meses.
- 4.5 As condições de reajustamento pactuadas poderão ser alteradas em face da superveniência de normas federais ou municipais aplicáveis à espécie.

Folha nº 245 346
do processo nº 256/08
Assinatura: 
RF 101.088

CLÁUSULA QUINTA - ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

- 5.1. À CONTRATANTE é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo -lhe:
- a) exercer a supervisão geral das atividades decorrentes da execução dos serviços contratados;
 - b) realizar a conferência e manter o registro, do quantitativo diário de cada tipo de alimentação fornecida aos alunos;
 - c) realizar o registro das ocorrências na execução dos serviços contratados, indicando a aplicação de eventuais multas, penalidades e sanções por inadimplemento contratual;
 - d) aprovar o pagamento das faturas de prestação de serviços referentes a alimentação efetivamente fornecida, observando a eventual aplicação de multas incidentes sobre o faturamento diário;
 - e) providenciar a entrega, para a direção das unidades educacionais, de manual orientativo, consolidando as rotinas relacionadas ao serviço contratado;
 - f) subsidiar a direção das unidades educacionais, quanto às atividades de acompanhamento e controle diário dos serviços contratados, assistindo-as nas ocorrências que digam respeito a este assunto, e divulgando-lhes material orientativo e formando-lhes quanto ao mesmo.
 - g) promover gestões junto CONTRATADA, sempre que necessário ao aprimoramento dos serviços;

- h) propor, quando for o caso, a aplicação das penalidades cabíveis junto a CONTRATADA;
- i) encaminhar à CONTRATADA, as exigências pertinentes, para o aperfeiçoamento e à correta execução dos serviços prestados;
- j) publicar, no Diário Oficial da Cidade de São Paulo, os cardápios a serem seguidos pela CONTRATADA, alterando-os, a qualquer tempo, para ajustá-los ao Programa de Alimentação Escolar;
- 5.2. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo:
- a) Verificar a qualidade dos alimentos, solicitando a substituição imediata daqueles que apresentem condições impróprias às preparações/consumo;
- b) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios, bem como dos veículos utilizados para o transporte das refeições.
- c) Inspecionar, quando necessário, os depósitos, mantidos pela CONTRATADA, destinados a armazenagem de alimentos para as unidades educacionais atendidas em seu lote.
- 5.3. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

CLÁUSULA SEXTA - MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 6.1. Os pagamentos serão efetuados em conformidade com as medições quinzenais, mediante a apresentação dos originais da fatura, da nota de empenho, bem como:
- 6.1.1. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal.
- 6.1.2. Certidão atualizada de inexistência de débitos para com o Instituto Nacional de Seguro Social - CND.
- 6.1.3. Certidões de regularidade de situação quanto aos encargos tributários federais emitidas pela Procuradoria da Fazenda Nacional e pela Secretaria da Receita Federal do Brasil.
- 6.1.4. Certidão de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado.
- 6.1.5. Certidão Negativa de Débitos Tributários Mobiliários, relativa ao Município de São Paulo.
- 6.1.5.1. Caso a proponente não esteja cadastrada como contribuinte neste Município, deverá apresentar Declaração firmada pelo representante legal, sob as penas da Lei, do não cadastramento e de que nada deve à Fazenda do Município de São Paulo, relativamente aos tributos relacionados com a prestação licitada – nos termos do Modelo constante do Anexo X do edital de Pregão que precedeu este ajuste..
- 6.2. A não apresentação dessas comprovações assegura à CONTRATANTE o direito de não realizar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes.
- 6.3. O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias, a contar da data da entrega do pedido de pagamento acompanhado da documentação acima exigida.



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura: CECÍLIA FREITAS C. DE MORAES

Assistente Técnico II
DGS . G

CÓPIA

6.3.1. Caso venha ocorrer a necessidade de providências complementares por parte da CONTRATADA, fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

6.4. O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente no **BRADESCO S/A** conforme estabelecido no Decreto nº 46.528 publicado no D.O.C. do dia 21 de Outubro de 2005.

6.5. Os recursos para a execução do objeto onerarão as dotações orçamentárias do presente exercício, nº 15.12.12.306.0352.6552.33903200.00, suportados pelas Notas de Empenho: nº 48749, nº 48752 e nº 48755 e nº 15.12.12.306.0352.6558.33903200.00, suportado pela Nota de Empenho nº 48760 e dotação própria no próximo exercício, respeitado o princípio da anualidade orçamentária

6.6. Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA do cumprimento de suas responsabilidades contratuais nem implicará a aceitação dos serviços.

6.6. Em caso de dúvida ou divergência, a fiscalização liberará para pagamento a parte incontestada dos serviços.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições nas dependências da CONTRATANTE destinadas para este fim, bem como o transporte interno, distribuição e porcionamento das refeições aos alunos, observando-se:

7.1.1. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, e por sua conta e risco, responsabilizar-se por **FORNECER**:

a) No que diz respeito aos alimentos:

a.1. Alimentos, de acordo com:

a.1.1. O Padrão de Qualidade e legislação vigente, constantes do **Anexo XV** do edital de Pregão que precedeu este ajuste e, ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), e frescos e "in natura" no caso de hortigranjeiros (frutas verduras, legumes, feculentos, ovos, etc.),

a.1.2. A "Ficha de Identificação de Produtos" entregue no ato da assinatura do contrato, devidamente assinada pelo responsável técnico por suas informações, e de acordo com o modelo constante do **Anexo XI** do edital de Pregão que precedeu este ajuste, sendo que:

a.1.2.1. Produtos eventualmente não relacionados na "Ficha de Identificação", entregue no ato da assinatura do contrato, somente poderão ser fornecidos mediante autorização da CONTRATANTE, o que deverá ser solicitado pela CONTRATADA no prazo mínimo de 30 (trinta) dias anteriores ao fornecimento, pois, caso contrário, ficará sujeita às penalidades constantes deste instrumento.

a.1.2.2. Produtos relacionados na "Ficha de Identificação" que, eventualmente, apresentem-se em desacordo com as

6

especificações técnicas de qualidade deste instrumento e/ou algum resultado insatisfatório em qualquer tipo de análise de sua qualidade, abaixo apontada, terão seu fornecimento suspenso pela CONTRATANTE, e a CONTRATADA sujeita às penalidades constantes deste Contrato:

- I) Análise Agronômica (para grãos e hortícolas): realizada por órgão oficial indicado pela CONTRATANTE.
- II) Análise Técnica (culinária, rotulagem, embalagem, peso, condições de estocagem e distribuição, composição): realizada por equipe habilitada da CONTRATANTE.
- III) Análise Sensorial: realizada por equipe habilitada da CONTRATANTE.
- IV) Análise Laboratorial: realizada por laboratório oficial indicado pela CONTRATANTE.
- V) Avaliação da Aceitabilidade: realizada pela CONTRATANTE, junto à população escolar atendida, de acordo com seus parâmetros técnicos.

a.1.3. As quantidades adequadas para atendimento ao "per capita" (porcionamento) especificado no **Anexo XVI** do edital de Pregão que precedeu este ajuste.

b) No que diz respeito a insumos diversos:

- b.1. Insumos de qualidade adequada para a eficiente prestação do serviço, tais como:
 - b.1.1. Materiais para a Cozinha: gás de cozinha, fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, bobina plástica picotada (para a guarda de hortaliças e outros alimentos), pano de prato;
 - b.1.2. Materiais de Limpeza: desincrustante, sanitizante, sabão em pó, detergente, bactericida, esponja dupla face, fibra para limpeza pesada, luva de borracha, saco alvejado, vassoura, rodo, refil para rodo, balde plástico;
 - b.1.3. Materiais de Higiene para sua mão de obra: sabonete, papel higiênico, papel toalha, luva descartável;
 - b.1.4. Materiais Diversos: borrifador plástico, recipiente plástico com tampa para lixo, saco de lixo, bateria para a balança;
 - b.1.5. Uniformes e equipamentos completos de proteção individual para a mão de obra, especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da unidade educacional, e sem ônus para os empregados, tais como: aventais; jalecos, calças, blusas, meias, todos de cor clara; calçados fechados; botas antiderrapantes; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca; máscaras descartáveis; luvas descartáveis; crachá identificando o nome da(o) funcionária(o). À critério da CONTRATADA, o uniforme poderá ou não ter seu logotipo.
 - b.1.6. Uniforme parcial reserva, referente a jaleco e rede de malha fina para proteção dos cabelos, a qualquer funcionário da unidade educacional, ou da CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda

348 349
256/08
RF 101.088

[Handwritten signatures and marks]

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura: CECILIA FREITAS C. DE MORAES
Assistente Técnico II
DGS. G

CÓPIA

providenciar possíveis reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade. E, referente aos equipamentos, deverá ainda, devolvê-los em adequada condição de funcionamento e, se for o caso, providenciar possíveis reparos, procedimento este que também deverá ser controlado pela direção da unidade.

- c.3.3. Ao final do contrato, a CONTRATADA deverá garantir os mobiliários da cozinha e despensa, pertencentes à unidade educacional, e utilizados durante a vigência do contrato, em adequadas condições de uso e, se for o caso, providenciar possíveis reparos ou reposições, procedimento este que também deverá ser controlado pela direção da unidade.

d) No que diz respeito a serviços e suporte logístico:

- d.1. Serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos;
- d.2. Serviços de reparos e adequações na cozinha e despensa da unidade educacional, que se façam necessários à adequada prestação dos serviços que serão realizados às suas expensas e por sua conta e risco, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE.
- d.2.1. A fim de não prejudicar a continuidade dos serviços, o equipamento defeituoso deve ser temporariamente substituído enquanto estiver em manutenção.
- d.2.2. Os reparos e adequações acima referidas, incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação a qualquer tempo ou motivo, da prestação dos serviços ora contratados.
- d.3. Serviços de manutenção das instalações elétricas, instalações hidráulicas (inclusive desentupimentos na rede de esgotos) e instalações do gás de cozinha, vinculadas à prestação dos serviços, que serão realizados às suas expensas e por sua conta e risco;
- d.4. Suportes logísticos inerentes à prestação do serviço.

e) No que diz respeito a mão de obra operacional e profissional técnico:

- e.1. Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, operacional e técnico, em número suficiente para a prestação dos serviços, tais como:
- e.1.1. Empregados (mão de obra) especializados em manipulação de alimentos, em número suficiente para a adequada execução dos serviços e desenvolver todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar;
- e.1.2. Nutricionistas, com registros no CRN-3, que serão os Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço e supervisão de toda a equipe de trabalho da CONTRATADA e atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação na unidade educacional. O RT é o profissional que responde integralmente de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados. Para tanto, deverá realizar visitas técnicas habituais em cada unidade educacional, conforme a demanda vigente para a



CÓPIA
PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

Processo n.º 169 do proc.
2007 - 0.168.731-9
Assinatura:
CECÍLIA FREITAS DE MORAES

Assistente Técnico II

DGS. G

adequada e satisfatória prestação do serviço contratado. Entre suas atividades estão, também, a inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento, e aceitabilidade, visando recomendar à CONTRATANTE as possíveis alterações ou adaptações.

RF 101.088

350 351
256/08

e.1.2.1. A CONTRATADA deverá providenciar, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN nº 204/98, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior.

7.1.2. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por **EXECUTAR** todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais destacam-se:

7.1.2.1. Receber os alimentos e materiais em horários pré-determinados junto aos seus fornecedores, de forma a não interferir na rotina da unidade educacional;

7.1.2.2. Estocar adequadamente, os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e garantir suas condições ideais de consumo; manter os locais de estocagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo, no que couber, a Portaria CVS 06/99, e demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

a) O estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, deverá ser mantido numa quantidade compatível com a necessidade dos serviços.

b) O estoque deve prever, ainda, quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores.

7.1.2.3. Proceder controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade educacional, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes;

7.1.2.4. Proceder ao pré-preparo, preparo e cocção da alimentação fornecida na unidade educacional:

a) Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, a uma temperatura adequada a preservação de sua qualidade sanitária.

b) Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados;

10

CÓPIA



**PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO**

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º 120 do proc.

2007 - 0.168.731 - 9

Assinado por **CECILIA FERREIRA S. DE MORAES**

Assistente Técnico II
DGS - G

7.1.2.5. Distribuir, cumprindo os horários estabelecidos pela unidade, a alimentação escolar, devendo a sua qualidade, apresentação e temperatura estarem adequadas, e o utensílio em que foi acondicionada, assim como os talheres a serem utilizados para o seu consumo, estarem em boas condições de uso;

a) Caso seja necessário transportar internamente a alimentação a ser distribuída, esta deverá ser devidamente acondicionada em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o de distribuição;

7.1.2.6. Proporcionar de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste instrumento, a alimentação fornecida na unidade, utilizando-se de utensílios de cozinha padronizados e apropriados, tendo as mãos protegidas com luvas descartáveis (inclusive para manipulação dos alimentos prontos), observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos:

a) Supervisionar, nas etapas de transporte interno, distribuição e porcionamento, a qualidade, conservação e condições de temperatura e a aceitação da alimentação fornecida;

7.1.2.7. Observar as normas e critérios de higienização, especialmente às referentes à Portaria CVS-06/99, referente ao "Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos" e:

a) Higienizar as dependências da unidade educacional utilizadas no serviço diário (cozinha e despensa), desinfetando seus pisos, ralos, coifa, paredes e vitrôs, ficando a higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários a cargo da unidade;

b) Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e dos utensílios utilizados pelos alunos;

c) Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

d) Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos;

e) Proceder a higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde;

f) Recolher da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, resíduos alimentares, acondicionando-os devidamente e encaminhando-

Assistente Técnico II

os até o local determinado pela unidade
educacional, observando a legislação ambiental;

7.1.2.8. Elaborar o "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 e Portaria CVS nº 06/99, adequado à execução dos serviços contratados, e entregar uma cópia em cada unidades educacional atendida, para subsídio técnico de sua direção, e uma cópia à CONTRATANTE, nos prazos abaixo estabelecidos:

- a) Prazo de até dez dias úteis após a assinatura do contrato para entregá-lo à CONTRATANTE;
- b) Prazo de até dez dias úteis após avaliação e autorização da CONTRATANTE para distribuí-lo nas unidades educacionais em que prestar serviço;
- c) Prazo de até o dois dias úteis após a distribuição para entregar à CONTRATANTE, a relação contendo cada unidade educacional que o recebeu, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral).

7.1.2.9. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método A.P.C.C. (Avaliação de Perigos e Pontos Críticos de Controle), e descrevê-lo no Manual de Boas Práticas;

7.1.2.10. Desenvolver, juntamente com a CONTRATANTE, o "Manual Orientativo para Unidades Educacionais da PMSP com Serviço de Alimentação Terceirizado", adequado à execução dos serviços contratados, no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato;

7.1.2.10.1. O manual deverá conter:

- a) procedimentos operacionais de acordo com normas práticas de manipulação;
- b) plano alimentar previsto neste instrumento;
- c) tabela de per capita, porcionamento e frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento e faixa etária (no caso de creche), prevista neste instrumento;
- d) fotos das refeições prontas, dispostas em pratos padronizados, colocados em balança eletrônica apontando seu peso líquido com o porcionamento correto a ser servido aos alunos;
- e) receituário com quantidade estimada de ingredientes de cada preparação, especialmente sal e açúcar, e suas respectivas diluições (leite, outros);
- f) modelo de relatório de medição e formulários padronizados utilizados na rotina do serviço;

2007 - 0.168.731-9

Assinatura  **CECILIA FREITAS C. DE MORAES**

Assistente Técnico II
DGS. G

g) dispositivos legais (decretos, portarias) referentes a responsabilidades dos participantes da gestão compartilhada do Programa de Alimentação Escolar;

h) outros assuntos de interesse ao acompanhamento e controle do serviço;

7.1.2.10.2. O Manual Orientativo, após avaliação e autorização da CONTRATANTE, deverá ser distribuído em cada unidade educacional em que prestar serviço, no prazo de até dez dias úteis.

7.1.2.10.3. Após a distribuição a que se refere a cláusula 7.1.2.11.3, a CONTRATADA deverá entregar, no prazo de dois dias úteis, relação contendo cada unidade que o recebeu e a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e n.º do Registro Funcional ou Registro Geral);

7.1.2.11. Proceder, caso seja necessário, à troca/reposição de mão de obra, de forma imediata e sem prejuízo ao andamento do serviço.

7.1.2.12. Coletar, obrigatoriamente, ao final de cada período, e guardar por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais, uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, devidamente identificada (data, horário e período em que foi servido), e observando os seguintes procedimentos, que estão de conformidade com a CVS-06/99:

a) amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas, sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C;

b) amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100 ml, sob refrigeração até 4°C.

7.1.2.13. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, a alimentação fornecida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de alimentos utilizados.

7.1.3. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, **RESPONSABILIZAR-SE** por:

7.1.3.1. Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:

a) trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico anual (conforme Portaria CVS 06/99), em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;

353 354
256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

CÓPIA

- b) afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), ou infecções pulmonares ou faringites;
- c) adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização, e exames médico-laboratoriais, de acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde;
- d) uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção e crachá de identificação, específicos ao desempenho de suas funções, consoante com instruções do Anexo II do Edital de Pregão que precedeu este ajuste, e sem ônus para os mesmos;
- e) treinada periodicamente para o exercício de suas funções, visando a adequada prestação dos serviços, por meio de programa de treinamento, com aulas teóricas e práticas abordando, inclusive, ações de prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.
- 7.1.3.2. Manter junto à direção da unidade, e afixada em local visível da cozinha, relação nominal de sua mão de obra, com horário de trabalho e escala de serviço, e seus nutricionistas (RT) e respectivo CRN, contendo o telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço;
- 7.1.3.2.1. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 7.1.3.3. Manter o cardápio afixado na cozinha, o qual deve corresponder ao publicado no Diário Oficial da Cidade, conter a identificação dos nutricionistas, da CONTRATADA e CONTRATANTE, responsáveis técnicos por sua elaboração (nome, CRN, local de trabalho), mas que pode ser apresentado em formulário padronizado com logotipo da empresa.
- 7.1.3.4. Informar à CONTRATANTE, a programação prevista para a realização das vistas técnicas de seus Nutricionistas (RT) às unidades educacionais em que prestam serviço, contendo as datas e as respectivas unidades a serem visitadas, com antecedência mínima de cinco dias úteis à data inicial da programação;
- 7.1.3.5. Entregar, no ato da assinatura do contrato, relação (contendo nome e CRN) dos Nutricionistas Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE, e providenciar, sempre que necessário, a imediata substituição destes profissionais, por outros com experiência equivalente ou superior.
- 7.1.3.6. Encaminhar, no prazo de até trinta dias úteis após a assinatura do contrato, relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha em cada período de cada unidade educacional em que prestar serviço.



CÓPIA
PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º 174 do proc.
2007-0.168.731-9
Assinado por CECILIA FREITAS C. DE MORAES
Assistente Técnico II
DGS. G

- 7.1.3.6.1. No caso de escola os períodos são, geralmente: 1º (matutino), 2º (intermediário), 3º (vespertino) e 4º (noturno) e, no caso das creches, o período pode ser integral ou parcial.
- 7.1.3.7. Encaminhar, caso solicitado pela CONTRATANTE, e de acordo com suas instruções, relatório totalizando, por unidade educacional atendida, o número de cada tipo de alimentação fornecida no período de medição do serviço.
- 7.1.3.7.1. O relatório de que trata o item anterior deverá obedecer ao padrão estabelecido pela CONTRATANTE em arquivo digital.
- 7.1.3.8. Solicitar e acompanhar, junto à direção da unidade educacional, as providências para que seu reservatório de água seja limpo e desinfetado a cada 6 meses, e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (CVS 06/99).
- 7.1.3.9. Ser a única e exclusivamente responsável pela assunção de quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra, a coisa, propriedade, pessoa de terceiros ou à municipalidade, em decorrência da execução do serviço ou de algum comportamento danoso de seus empregados, e assunção de qualquer ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos tenham causado, que correrão às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.
- 7.1.3.10. Atender a Resolução CFN n° 229/99, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.
- 7.1.3.11. Submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecido pela CONTRATANTE, inclusive aos relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação do serviço (como: laboratoriais, agrônômicas, técnicas, sensoriais, de aceitabilidade, etc.), custos ficarão ao seu cargo, e submeter-se à fiscalização de outros órgãos competentes da PMSP.
- 7.1.3.12. Confirmar à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, a data da implantação do serviço, em cada uma das unidades educacionais em que for prestá-lo, conforme instruções da ordem de serviço.
- 7.1.3.13. Manter durante toda a execução do contrato todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase licitatória.
- 7.1.3.14. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.
- 7.1.3.15. Fornecer alimentação escolar somente aos alunos regularmente matriculados nas unidades educacionais nas quais prestar serviço.



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

CÓPIA

175
2007 - 0.168.731-9

CECILIA FREITAS C. DE MORAES

Assistente Técnico II

DGS. G

- 7.1.3.16. Servir a cada aluno o porcionamento mínimo constante do Anexo XV do edital de Pregão que precedeu este ajuste, salvo em casos em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar, ou utilizado em quantidade maior ou menor em dietas especiais, desde que devidamente autorizadas pela CONTRATANTE.
- 7.1.3.17. Informar, caso solicitado pela CONTRATANTE, na semana anterior ao seu fornecimento (período consecutivo de 2ª à 6ª feira), a relação de hortigranjeiros previstos para atendimento dos cardápios dos CEIs e das EMEIs e EMEFs.
- 7.1.3.18. Solicitar à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, autorização para a implantação de sistema self-service em escolas municipais de educação infantil (EMEIs) e creches, a qual será acompanhada de projeto de educação nutricional, previamente aprovado pela CONTRATANTE.
- 7.1.3.19. Elaborar, juntamente com a CONTRATANTE, projetos de educação nutricional a serem implantados nas unidades com self-service.
- 7.1.3.20. Contribuir para o controle de pragas em geral.
- 7.1.3.20.1 A responsabilidade pelos procedimentos de dedetização e desratização não ficará a cargo da CONTRATADA, mas deverão ser providenciados pela direção da unidade educacional, sempre que sua necessidade for comprovada para a adequada execução dos serviços de nutrição e alimentação.
- 7.1.3.20.2. Os serviços descritos no item anterior deverão ser realizados em toda a edificação, por empresa devidamente habilitada, nos termos da Portaria CVS-09/2000, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria.
- 7.1.3.21. Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.
- 7.1.3.22. Utilizar as instalações, os utensílios de mesa e cozinha e os equipamentos de cozinha, porventura existentes nas unidades educacionais elencadas no Anexo XVII do edital de Pregão que precedeu este ajuste, e nas que vier a prestar serviços.
- 7.1.3.22.1. No início e final do contrato, os utensílios de mesa e cozinha e os equipamentos de cozinha, deverão ser inventariados (referente à quantidade e estado de conservação), conjuntamente pela CONTRATADA e unidade educacional, e seu inventário deve ser atualizado, também, sempre que houver fornecimento dos mesmos pela CONTRATADA.
- 7.1.3.23.2. Ao final do contrato, a CONTRATADA deverá garantir os utensílios nas mesmas quantidades e boas condições de uso constantes do último inventário e, se for o caso, providenciar possíveis

356 357
256/08
Mário Sérgio Horta
IRE 101.088

CÓPIA

176



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

2007 - 0.168.731-9

Assinatura: **CECILIA FREITAS G. DE MORAES...**

Assistente Técnico II

DGS.G

358

reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade educacional, nº 354357

- 7.1.3.24.3. Ao final do contrato, a CONTRATADA poderá retirar seus equipamentos ou oficialmente doá-los à unidade educacional, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal. 256/08

- 7.1.3.25. Ser a responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e, sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ter seu consumo suspenso e amostras guardadas para análises laboratoriais.

7.1.4. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho e Encargos

A CONTRATADA deverá, ainda, para a adequada prestação dos serviços, **RESPONSABILIZAR-SE** por:

- 7.1.4.1. Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno da unidade educacional, referente às normas de segurança;
- 7.1.4.2. Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos 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;
- 7.1.4.3. Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei nº 6.514, de 22/12/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da unidade educacional, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, no que couber;
- 7.1.4.4. Apresentar cópia, quando solicitada, 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 nºs. 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77;
- 7.1.4.5. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação dos serviços objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.
- 7.1.4.6. Apresentar, quando, solicitado pela CONTRATANTE, os comprovantes de pagamentos de benefícios e encargos;
- 7.1.4.7. Comunicar à CONTRATANTE, quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que, direta ou indiretamente, a responsabilizem em seus processos.

CÓPIA



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

177
2007 - 0.168.731-9

Assinada por LILIA FREIRE G. DE MORAES...

Assistente Técnico II
DGS - G

Folha nº 358 359
do processo nº 256/08

7.1.5. Responsabilidade Civil

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, 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.

7.1.6. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS - ESPECÍFICAS

USO RACIONAL DA ÁGUA

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, sendo que seus empregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento dos funcionários da unidade educacional;
- 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
 - c.1) Treinar e orientar sistematicamente os empregados contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando-os sobre atitudes preventivas;
 - c.2) Orientar os empregados para quem nunca venham a:
 - c.2.1) Manter a torneira aberta sem empregado no ponto de uso;
 - c.2.2) Manter a torneira aberta ao interromper o serviço;
 - c.2.3) Manter a torneira aberta durante todo o processo de lavagem das hortaliças;
 - c.2.4) Manter a torneira aberta durante operações simultâneas de lavar e descascar hortaliças, mantendo-a aberta enquanto somente descasca;
 - c.2.5) Manter a torneira aberta para limpar carne numa vasilha já repleta d'água;
 - c.2.6) Manter a torneira aberta por longo período para descongelar alimentos embalados ou retirar o sal;
 - c.2.7) Desperdiçar água ao limpar o interior de utensílios e suas crostas, enchendo-os completamente;
 - c.3) Adotar procedimentos corretos de uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização dos ambientes, utensílios, empregados e alimentos, tais como:
 - c.3.1) Desfolhar as hortaliças e retirar suas partes estragadas, sempre com a torneira fechada, ou iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;
 - c.3.2) Utilizar espátula e escova não abrasiva para remover a crosta dos utensílios, jogando-as no lixo;

- c.3.3) Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente;
- c.3.4) Não utilizar água para descongelar alimentos;
- c.3.5) Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
- c.3.6) Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato com as hortaliças e frutas, diminuindo o desperdício;

Folha nº 359 360
de 256/08
Mário Sérgio Horta
101.088

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- a) Realizar a aquisição de equipamentos consumidores de energia de modo que apresentem o melhor desempenho quanto à eficiência energética (artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001);
- b) Verificar, quando possível, na aquisição dos equipamentos, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
- c) Seguir, ao realizar instalação (elétrica, gás, etc) nas dependências da unidade educacional, as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial, e os padrões estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- d) Verificar, periodicamente, os sistemas de refrigeração e aquecimento. 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) Comunicar ao responsável, sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- j) Sugerir à unidade educacional, medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc;

2007 - 0.168.731-9

Assinatura: GECILIA FREITAS O. DE MORAES

Assistente Técnico II
DGS. G

- k) Realizar inspeções e, se for o caso, manutenções periódicas, nos seus aparelhos elétricos, extensões etc., e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- l) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia;
- m) Desenvolver junto a seus empregados, programas de uso racional de energia;

360 361
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já tenham sido instalados na unidade educacional, recipientes para coleta seletiva, nas cores internacionalmente identificadas;

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, consoante Resolução RDC nº 225 de 25/08/2003-ANVISA/MS, Resolução RDC nº 184 de 22/10/2001-ANVISA/MS, Portaria nº 327 de 30/06/1997 Ministério da Saúde e Portaria nº 15 de 23/08/1988 Ministério da Saúde;
- c) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE ATRAVÉS DA UNIDADE EDUCACIONAL

- 8.1. Indicar, formalmente, à CONTRATADA, o responsável da unidade educacional para acompanhamento diário da execução contratual;
- 8.2. Disponibilizar à CONTRATADA suas dependências e instalações para a execução dos serviços contratados;
- 8.3. Disponibilizar à CONTRATADA os equipamentos e utensílios de sua propriedade, que poderão ser utilizados na execução dos serviços.
- 8.4. Autorizar a CONTRATADA a realizar reparos e adequações que se fizerem necessárias nas instalações e a manutenção dos equipamentos;
- 8.5. Atualizar-se quanto aos cardápios elaborados pela CONTRATANTE, publicados no Diário Oficial da Cidade, assim como as eventuais alterações;
- 8.6. Informar à CONTRATADA e CONTRATANTE em tempo hábil, para a execução dos serviços, a quantificação diária por tipo de alimentação a ser fornecida;

CLÁUSULA NONA - CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

9. Os serviços objeto deste Contrato serão recebidos pela Prefeitura consoante o disposto no artigo 73 da Lei Federal nº 8.666/93 e demais normas pertinentes.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES

- 10.1 As penalidades são as previstas no Capítulo IV, da Lei Federal nº 8.666/93, garantida a defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da

intimação. No que tange às multas, a CONTRATADA estará sujeita as penalidades abaixo discriminadas:

- 10.2. Multa diária por atraso no atendimento da chamada para execução dos serviços contratados, pelo período máximo de 20 (vinte) dias: 0,2% (dois décimos por cento) sobre o valor contratual.

10.2.1. A partir do 20º (vigésimo) dia de atraso ficará configurada a inexecução total ou parcial do ajuste, esta última no caso do atraso se referir à parcela do objeto contratado.

- 10.3. Multa por descumprimento de cláusula contratual: 2,5% (dois e meio por cento) sobre o valor contratual.

- 10.4. Multa por desatendimento das determinações da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato: 2,5% (dois e meio por cento) sobre o valor contratual.

- 10.5. Multa pela inexecução parcial do contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor correspondente à parcela não executada do contrato.

10.5.1. No caso de inexecução parcial do contrato, poderá ser promovida, a critério exclusivo da CONTRATANTE, a rescisão contratual por culpa da CONTRATADA, aplicando-se a pena de multa de 10% (dez por cento) do valor total estimado do contrato, além da possibilidade de aplicação da pena de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo máximo de 02 (dois) anos, a critério da CONTRATANTE.

- 10.6. Multa pela inexecução total do contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor contratual.

10.6.1. No caso de inexecução total do contrato, caberá multa de 10% (dez por cento), calculada sobre seu valor total estimado, e, a critério da CONTRATANTE, aplicação da pena de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo máximo de 02 (dois) anos, a critério da CONTRATANTE.

- 10.7. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a de outras. Poderá ser aplicada, a critério da CONTRATANTE, em decorrência do descumprimento das disposições deste instrumento, **multa sobre o faturamento diário** obtido pela CONTRATADA junto à unidade, nos seguintes casos:

10.7.1. Multa de 30%, quando faltar insumos diversos ou estes apresentarem qualidade inadequada para a eficiente prestação do serviço.

10.7.2. Multa de 30%, quando faltar utensílios de mesa e/ou cozinha e/ou mobiliário de cozinha.

10.7.3. Multa de 30%, quando faltar equipamentos de cozinha devido a falta de seu fornecimento ou de providências quanto a serviços de manutenção corretiva e preventiva.

10.7.4. Multa de 30%, quando deixar de prestar algum serviço de reparo e adaptação da cozinha e/ou despensa, visando atender qualquer das seguintes situações: a) adequada confecção, distribuição e consumo da alimentação escolar; b) legislação sanitária; c) rotina de horários de distribuição da unidade.



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º 18 de 100

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura: CECILIA FREITAS C. DE MORAES

Assistente Técnico II
DGS. G

CÓPIA

- 10.7.5. Multa de 15%, quando deixar de prestar algum suporte logístico inerente à execução do serviço.
- 10.7.6. Multa de 30% quando ocorrer atraso na distribuição da alimentação, em relação a rotina de horários pré-determinados, pela direção da unidade ou, caso necessário, transportar inadequadamente a alimentação dentro da unidade.
- 10.7.7. Multa de 30%, quando ocorrer transtorno e interferência na rotina da unidade, durante o recebimento dos alimentos e materiais.
- 10.7.8. Multa de 5%, quando algum de seus empregados prestar serviço sem uniforme completo ou algum empregado de seus fornecedores entrar na cozinha para efetuar entregas sem jaleco e rede de malha fina na cabeça ou, ainda, preceder de forma a colocar em risco a sanidade do local.
- 10.7.9. Multa de 10%, quando faltar empregados especializados, em número suficiente para atender, tanto a demanda referente a adequada e satisfatória prestação do serviço, como a rotina de horários de distribuição da unidade.
- 10.7.10. Multa de 10%, quando não trocar/repor mão de obra, de forma imediata e sem prejuízo ao andamento do serviço.
- 10.7.11. Multa de 10%, quando não apresentar e manter na unidade, cópia dos exames médico-laboratoriais admissional e periódico anual de cada um de seus empregados (conforme Portaria CVS 06/99).
- 10.7.12. Multa de 30%, quando utilizar mão de obra inadequada (em desacordo com a Portaria SMS-G1210/2006), no que diz respeito a higiene pessoal, uniformização, competência técnica, condição de saúde na data em que estiver trabalhando.
- 10.7.13. Multa de 30%, quando faltar Nutricionistas (Responsáveis Técnicos) em número suficiente para atender a demanda referente a adequada e satisfatória prestação do serviço.
- 10.7.14. Multa de 20%, quando não providenciar, assim que necessário, a imediata substituição do Nutricionista Responsável Técnico pelas atividades do serviço na unidade educacional.
- 10.7.15. Multa de 5%, quando não mantiver, junto à direção da unidade e, também, afixada em local visível da cozinha, relação nominal de sua mão de obra e seus nutricionistas (RT), contendo o telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço, e/ou não mantiver a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 10.7.16. Multa de 10%, quando estocar os alimentos e/ou materiais (de consumo, higiene e limpeza), inadequadamente e/ou vencidos e/ou em recintos impróprios.
- 10.7.17. Multa de 10%, quando não proceder ao adequado controle qualitativo e quantitativo dos alimentos e materiais recebidos na unidade.
- 10.7.18. Multa de 15%, quando não realizar de acordo com as normas vigentes, qualquer um dos seguintes procedimentos, referentes a higienização e limpeza: a) das dependências da unidade utilizadas no serviço diário (cozinha e despensa); b) dos equipamentos de cozinha;

Folha nº 362 363
256/08
RF 101.088

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura: CECILIA FREITAS DE MORAES..

Assistente Técnico II

DGS. G

CÓPIA

- c) dos utensílios de mesa e/ou cozinha; d) dos alimentos; e) utilizar produtos não registrados no Ministério da Saúde.
- 10.7.19. Multa de 5%, quando houver lixo mal acondicionado e/ou não retirado;
- 10.7.20. Multa de 20%, para qualquer tipo de alimentação não servida para o total ou parte dos alunos do período.
- 10.7.21. Multa de 20%, quando deixar de reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, qualquer tipo de alimentação fornecida, em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da execução dos serviços ou alimentos utilizados.
- 10.7.22. Multa de 20%, quando distribuir a alimentação com qualquer uma das características a seguir: a) temperatura inadequada; b) apresentação inadequada; c) utensílio em que foi acondicionada, em más condições de uso; d) talheres a serem utilizados para o seu consumo, em más condições de uso; e) em desacordo com o receituário padrão (especialmente para sal e açúcar); f) preparação culinária inadequada, causando rejeição e/ou recusa pela maioria dos alunos.
- 10.7.23. Multa de 20%, quando descumprir quaisquer umas das seguintes obrigações, ao fornecer a alimentação: a) "per capita" de preparo; b) porcionamento unitário de fornecimento ao aluno; c) padrão de utensílios de cozinha; d) proteção das mãos com luvas descartáveis; salvo em casos autorizados pela CONTRATANTE.
- 10.7.24. Multa de 20%, quando: a) descumprir o cardápio publicado no D.O.C., referente ao tipo de alimentação fornecida; b) descumprir o cardápio com alteração autorizada pela CONTRATANTE; c) deixar de afixar o cardápio na cozinha da unidade; d) deixar de comunicar a alteração de cardápio à unidade.
- 10.7.25. Multa de 15%, quando deixar de fornecer a alimentação escolar *somente* aos alunos regularmente matriculados na unidade educacional, exceto em casos autorizados pela CONTRATADA para atender situações especiais (projetos, situações de risco à saúde, etc).
- 10.7.26. Quando fornecer em alguma unidade (EMEI, EMEF, CEI), qualquer tipo de alimentação prevista no cardápio do dia (refeição, lanche, kit lanche, merenda especial, desjejum, colação, almoço, lanche, jantar):
- a) faltando um dos componentes dela integrantes: receberá apenas o pagamento referente a 50% do valor contratado;
- b) faltando dois ou mais componentes dela integrantes, não receberá pagamento algum.
- 10.7.27. Multa de 10%, quando não coletar, ao final de cada período, e guardar por 72 horas, uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, e/ou coletar ou guardar adotando procedimento inadequado.
- 10.7.28. Multa de 20%, quando fornecer alimento em desacordo com qualquer uma das seguintes características: a) especificações técnicas de qualidade contidas neste instrumento; b) discriminações relacionadas na "Ficha de Identificação de Produtos"; c) prazo de validade ou qualquer outra aptidão para o consumo; d) parâmetros de aceitabilidade para a população escolar, dispostos neste instrumento.
- 10.7.29. Multa de 10%, quando não entregar, ao término do contrato, as mesmas quantidades e boas condições de uso e funcionamento, dos

Folha nº

363 364

256/08

Horta

RF 101.098

2007 - 0.168.731-9

Assinada por **CECILIA FREITAS C. DE MORAES**
Assistente Técnico II
DGS . G
CÓPIA

- utensílios de mesa e/ou cozinha e/ou equipamentos, em relação à data em que o iniciou, e/ou não providenciar possíveis reparos ou reposições dos mesmos.
- 10.7.30. Multa de 20%, quando não utilizar as dependências, vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.
- 10.7.31. Poderá ainda ser aplicada, à critério da CONTRATANTE, em decorrência do descumprimento das disposições deste instrumento, multa calculada sobre o faturamento quinzenal obtido junto ao respectivo lote de unidades atendidas, nos seguintes casos:
- 10.7.32. Multa de 20%, quando não atender a qualquer um dos seguintes procedimentos nos prazos determinados: a) não elaborar o "Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços"; b) não distribuir o "Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços" às unidades escolares; c) não entregar relação apontando cada unidade que o recebeu à CONTRATANTE.
- 10.7.33. Multa de 20%, quando não estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço (mencionado no Manual de Boas Práticas), pelo método A.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle), em qualquer das unidades em que prestar serviços.
- 10.7.34. Multa de 20%, quando não atender à convocação da CONTRATANTE, para conjuntamente desenvolverem o "Manual Orientativo para Unidades Educacionais da PMSP com Serviço de Alimentação Terceirizado", no prazo de até dez dias úteis após a assinatura do contrato, com todas as instruções necessárias ao acompanhamento do serviço pelas unidades educacionais, descritas neste instrumento.
- 10.7.35. Multa de 20%, quando não distribuir o "Manual Orientativo", em cada unidade educacional em que prestar serviço, no prazo de até dez dias úteis após sua validação pela CONTRATADA.
- 10.7.36. Multa de 20%, quando não entregar à CONTRATANTE, até o segundo dia útil após distribuir o "Manual Orientativo", a relação apontando cada unidade que o recebeu, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e n.º do Registro Funcional ou Registro Geral).
- 10.7.37. Multa de 20%, quando deixar de realizar, no prazo de um dia útil após a assinatura do contrato, qualquer um dos seguintes procedimentos: a) Deixar de nomear um Nutricionista (RT) para ser o contato direto com a CONTRATANTE, no prazo de um dia útil após a assinatura do contrato; b) Deixar de encaminhar relação nominal de todos os outros Responsáveis Técnicos (RT), por unidade educacional em que prestar serviço, no prazo de um dia útil após a assinatura do contrato; c) Deixar de encaminhar relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha em cada período de cada unidade educacional em que prestar serviço, no prazo de até trinta dias úteis após a assinatura do contrato.



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura CECILIA FREITAS C. DE MORAES

Assistente Técnico II
DGS . G

CÓPIA

- 10.7.38. Multa de 20%, quando não informar à CONTRATANTE, a programação prevista para a realização das vistas técnicas de seus Nutricionistas (RT) às unidades educacionais em que prestam serviço.
- 10.7.39. Multa de 20% quando deixar de informar à CONTRATANTE, na semana anterior ao seu fornecimento, a relação de hortifrutíferos previstos para atendimento dos cardápios de cada tipo de unidade educacional (EMEI, EMEF, CEI).
- 10.7.40. Multa de 20% para qualquer uma das seguintes ocorrências: a) Implantar self service sem prévia autorização e-ou antes do prazo autorizado pela CONTRATANTE; b) Deixar de encaminhar, caso solicitado pela CONTRATANTE, e de acordo com suas instruções, relatório totalizando, por unidade educacional atendida, o número de cada tipo de alimentação fornecida no período de medição do serviço.
- 10.8. Poderá também, à critério da CONTRATANTE, ser aplicada junto à CONTRATADA penalidade dobrada, em cada reincidência dos casos descritos no item 10.8, dentro da quinzena de medição.
- 10.9. A critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá ser advertida por escrito, e/ou notificada para firmar Termo de Compromisso de Ajuste de Conduta, conforme modelo constante do Anexo XIV do edital de Pregão que precedeu este ajuste.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA GARANTIA CONTRATUAL

- 11.1. Em garantia do cumprimento das obrigações contratuais, a CONTRATADA prestou garantia, no valor de R\$ **1.671.459,72** (um milhão, seiscentos e setenta e um mil, quatrocentos e cinquenta e nove reais), correspondente a 5% -cinco por cento do valor integral do Contrato, representada por CARTA FIANÇA.
- 11.2. As garantias e seus reforços responderão por todas as multas que forem impostas à CONTRATADA e por todas as importâncias que, a qualquer título, forem devidas pela CONTRATADA à Prefeitura do Município de São Paulo.
- 11.2.1. Em caso de insuficiência, será a CONTRATADA notificada para, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, completar o valor das multas, sob pena de rescisão do Contrato
- 11.3. Para requerer o levantamento da caução, a CONTRATADA deverá apresentar o seguinte documento:
- 11.3.1. Pesquisa fonética em nome da empresa CONTRATADA junto a Justiça do Trabalho de primeiro e segundo graus e, em havendo ações em curso contra a CONTRATADA, e estando o Município de São Paulo no pólo passivo da ação, a empresa deverá apresentar certidão de objeto e pé atualizada das ações existentes;
- 10.3.1.1. Caso a Administração Pública Municipal figure no pólo passivo de alguma ação trabalhista, esta se reserva o direito de reter a fiança até final decisão da Justiça Trabalhista, nos termos da Súmula nº 331 do TST, sem prejuízo de outras medidas cabíveis para seu completo ressarcimento.
- 11.4. O reforço e/ou a regularização da garantia – excetuada a hipótese prevista no item 7.5. - deverá ser efetuado no prazo máximo de 5(cinco) dias úteis,



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

CÓPIA

Folha n.º 185 do proc.

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura CECILIA FERREIRA G. DE MORAES

Assistente Técnico II

contados do recebimento da comunicação, feita por escrito pela CONTRATANTE, sob pena de incorrer a CONTRATADA nas penalidades previstas no Contrato. **des. 366367**
10.4.1. O prazo acima aludido poderá ser prorrogado uma vez por igualta **do processo nº 256/08**
período, quando solicitado pela CONTRATADA durante o transcurso do prazo, se ocorrer motivo justificado aceito pela CONTRATANTE. **25/11/2007**

- 11.5. A garantia prestada deverá ser **substituída automaticamente** pela CONTRATADA quando da ocorrência de seu vencimento, independentemente de comunicado da CONTRATANTE, de modo a manter ininterruptamente garantido o Contrato celebrado, sob pena de incorrer a CONTRATADA nas penalidades nele previstas.
- 11.6. Por ocasião do encerramento do contrato, o que restar da garantia e seus eventuais reforços serão liberados ou restituídos após a liquidação das multas aplicadas, ou após a dedução de eventual valor de condenação da CONTRATADA, nos termos do item 7.3 deste Contrato
- 11.7. A garantia prestada na modalidade seguro-garantia ou fiança bancária deve explicitar a cobertura integral do contrato, inclusive quanto ao pagamento imediato à Prefeitura do Município de São Paulo em quaisquer das hipóteses previstas no item 7 deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - CONDIÇÕES FINAIS

- 12.1. Fica a CONTRATADA ciente de que a assinatura deste contrato indica que tem pleno conhecimento dos elementos nele constantes, bem como de todas as suas condições gerais e peculiares, não podendo invocar qualquer desconhecimento quanto aos mesmos, como elemento impeditivo do perfeito cumprimento de seu objeto.
- 12.2. A CONTRATADA no ato da assinatura deste apresentou:
- 12.2.1. Documentos já exigíveis por ocasião da habilitação, necessários à contratação, atualizados, caso solicitado pela Coordenadoria de Gestão de Bens e Serviços da Secretaria Municipal de Gestão.
- 12.2.2. Caso a CONTRATADA, por ocasião da habilitação, na licitação, tenha se valido da prerrogativa do registro cadastral prévio, deverão ser obrigatoriamente apresentados os documentos a seguir, exigíveis para contratações:
- a) Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
 - b) Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
 - c) Certidão Negativa de Débitos Tributários Mobiliários, relativa ao Município de São Paulo.
 - c.1.) Na hipótese de não ser cadastrada como contribuinte neste Município de São Paulo, DECLARAÇÃO firmada por seu representante legal ou procurador, sob as penas da Lei, do não cadastramento e de que nada deve à Fazenda deste Município, relativamente aos tributos mobiliários.
 - d) Certidão Negativa de Débito para com o Sistema de Seguridade Social – CND;



**PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO**

SECRETARIA DE GESTÃO

CÓPIA

Folha n.º 186 do proc.

2007 - 0.168.731-9

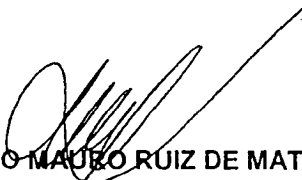
Assinatura.....

CECILIA FREITAS C. DE MORAES

Assistente Técnico II
S.S. G

e) Certificado de Regularidade de Situação para com o Fundo de
Garantia do Tempo de Serviço – FGTS.

- 12.3. Fica fazendo parte integrante do presente Contrato a ~~Proposta da~~ **367 368**
CONTRATADA, a Ata da Sessão Pública do Pregão que precedeu este ajuste, **256/08**
na qual constam os preços finais alcançados e o da licitação que a precedeu. **Mário Sérgio Horta**
13.666/93 Lei
Municipal nº 13.278/2002 e demais normas pertinentes, aplicáveis à sua
execução e especialmente aos casos omissos.
- 12.4. O ajuste, suas alterações e rescisão, obedecerão à Lei Federal nº 8.666/93, Lei
Municipal nº 13.278/2002 e demais normas pertinentes, aplicáveis à sua
execução e especialmente aos casos omissos.
- 12.5. Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de quaisquer
das cláusulas do ajuste poderá ser entendida como aceitação, novação ou
precedente.
- 12.6. A CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE toda e qualquer
alteração de seus dados cadastrais, para atualização, sendo sua obrigação
manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e
qualificação exigidas na licitação.
- 12.7. Fica eleito o Foro da Fazenda Pública da Comarca da Capital do Estado de
São Paulo para dirimir eventuais controvérsias decorrentes do presente ajuste.
- 12.8. A CONTRATADA exibiu no ato da assinatura do Contrato, o Documento de
Arrecadação do Município (DAMSP) no valor de R\$ 92,20 (noventa e dois reais
e vinte centavos), nos termos da Portaria SF nº 63/2006, correspondente ao
pagamento do preço público relativo à lavratura do presente Contrato.


RODRIGO MAURO RUIZ DE MATOS
Coordenadoria de Gestão de Bens e Serviços
Coordenador Substituto
CONTRATANTE


CRISTIANE VETTURI
Vice-Presidente
SISTAL ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADE LTDA.
CONTRATADO

TESTEMUNHAS


VERA CRISTINA SOARES DE MELLO
R.G. Nº 7.889.175-9


ESTANISLAU CORRÊA DE OLIVEIRA
R.G. Nº 13.615.462-1

2007 - 0.168.731 - 9

CECILIA SANTAS C. DE MORAES
Assistente Técnico II

DE 19.07.2007

MARIA BERNADETE DAMANTE
- RF. 505.752
UGS. 2

CONTRATO n° 121/2007-SMG/DME

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 2006-0.196.829-4

PREGÃO SMG N° 73/2006

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO -
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO

CONTRATADA: GERALDO J. COAN & CIA LTDA. (Lote 3)

CÓPIA

Aos três dias do mês de Julho do ano de dois mil e sete, presentes, na Rua Libero Badaró, 425 - 3º andar - Centro, CEP 01009-905, cidade São Paulo - SP, na sede da Secretaria Municipal de Gestão, inscrita no CNPJ sob n° 46.392.080/0001-79, a PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, Coordenadoria de Gestão de Bens e Serviços, aqui representada, nos termos da Portaria n° 028/SMG.G/2007 de 10/03/2007 e Portaria n° 844/2007 de 25/06/2007, por seu Coordenador Substituto, Sr. RODRIGO MAURO RUIZ DE MATOS, doravante designado simplesmente CONTRATANTE, e do outro a empresa GERALDO J. COAN & CIA LTDA., com sede na Estrada Municipal Tietê / Rafard, km.09 - Bairro Boa Esperança, Tietê / São Paulo, CEP: 18530-000, inscrita no CNPJ sob o n° 62.436.282/0001-21, por seu sócio administrador, Sr. GERALDO JOÃO COAN, portador do R.G n° 12.602.972 SSP/SP e inscrito no CPF sob o n° 037.530.478-99, doravante simplesmente designada CONTRATADA, nos termos das Lei Municipais n° 14.145/06, 13.278/02, dos Decretos Municipais n° 44.279/2003, n° 45.689/2005, n° 46.662/2005 e n° 47.014/2006, da Lei Federal n° 10.520/02, da e da Lei Federal n° 8.666/93, com as alterações posteriores e demais normas complementares, firmam o presente instrumento objetivando a prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam os padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão e mão de obra, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos utilizados, de acordo com os termos do despacho de fls. 10.524 e da proposta comercial inserta às fls. 10497 à 10506 do processo n° 2006-0.196.829-4 - Pregão n° 73/2006 resolvem firmar o presente contrato, na conformidade das cláusulas que seguem:

CLAÚSULA PRIMEIRA - OBJETO

1. O presente contrato tem por objeto contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam os padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão e mão de obra, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos utilizados - **LOTE 3**, totalizando para EMEI/EMEF: 1.759.481



2007 - 0.168.731-9

Assinatura:  SECRETARIA DE GESTÃO

Assistente Técnico II

e sessenta e cinco mil quatrocentas e vinte e quatro) refeições estimadas / mês para o Ensino Infantil e, 9.207 (nove mil duzentas e sete) refeições estimadas / mês para o Ensino Especial; e ainda, para as **CRECHES**: 112.430 (cento e doze mil quatrocentas e trinta) refeições estimadas / mês no atendimento integral (5 tipos de alimentação diária) e, 2.318 (duas mil trezentas e dezoito) refeições estimadas / mês no atendimento parcial (3 tipos de alimentação diária), a serem fornecidas nas unidades descritas no **Anexo XVII** do edital de Pregão que precedeu este ajuste.

369.370
256/08
Cópia

CÓPIA

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO

2. O prazo deste Contrato é de 12 (doze) meses contados a partir da data de início dos serviços, que constará da primeira ordem de serviço, podendo ser prorrogado, por iguais ou menores períodos, desde que haja interesse das partes e seja respeitado o limite máximo permitido pela legislação.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO(S) PREÇO(S), VALOR DO CONTRATO E DA DOTAÇÃO.

- 3.1. O valor total estimado do presente contrato é de R\$ **44.004.454,68**. (quarenta e quatro milhões, quatro mil, quatrocentos e cinquenta e quatro reais e sessenta e oito centavos), nele estando incluídas todas as despesas relativas ao presente Contrato.
- 3.1.1. O valor total acima corresponde aos valores unitários estimados das refeições, conforme abaixo:

EMEI/EMEF		
Tipo de Refeição	Preço unitário	Média mensal estimada de refeições
ENSINO FUNDAMENTAL		
Refeição EMEF	R\$ 1,35	881.267
Lanche EMEF	R\$ 1,32	620.526
Refeição Suplência	R\$ 1,50	237.348
Merenda Especial	R\$ 1,21	2.340
Kit Passeio	R\$ 1,77	18.000
Refeição EMEI	R\$ 1,47	189.466
Lanche EMEI	R\$ 1,25	256.050
Merenda Especial	R\$ 1,21	2.000
Kit Passeio	R\$ 1,77	17.908

X
A
Departamento Jurídico

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura: CECILIA FREITAS C. DE MORAES

Assistente Técnico II

DGS. G

ENSINO ESPECIAL		
Refeição EMEF	R\$ 1,35	3.280
Lanche EMEF	R\$ 1,32	3.280
Refeição Suplência	R\$ 1,50	2.050
Merenda Especial	R\$ 1,21	351
Kit Passeio	R\$ 1,77	246
CRECHE		
Tipo de Refeição	Preço unitário	Média mensal estimada de refeições
Atendimento integral		
0 a 01 mês	R\$ 5,06	10
01 a 03 meses	R\$ 5,78	10
04 a 05 meses	R\$ 5,73	472
06 a 07 meses	R\$ 5,76	603
08 a 11 meses	R\$ 6,09	3.724
01 ano a 03 anos e 11 meses	R\$ 5,44	100.586
4 a 6 anos	R\$ 5,44	7.025
Atendimento Parcial		
0 a 01 mês	R\$ 3,15	10
01 a 03 meses	R\$ 3,62	10
04 a 05 meses	R\$ 3,58	10
06 a 07 meses	R\$ 3,62	10
08 a 11 meses	R\$ 3,88	10
01 ano a 03 anos e 11 meses	R\$ 3,29	1.449
4 a 6 anos	R\$ 3,44	819

CÓPIA

Folha nº 370 371
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

3.2. Os recursos necessários para fazer frente às despesas deste contrato onerarão as dotações nº 15.12.12.306.0352.6552.33903200.00 e 15.12.12.306.0352.6558.33903200.00 do orçamento vigente e dotação própria nos próximos exercícios financeiros, se for o caso

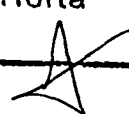
3



CLÁUSULA QUARTA - DOS REAJUSTES

CÓPIA

4. Os preços acordados serão reajustados anualmente, com base na Lei Federal nº 10.192/01 e no Decreto Municipal nº 25.236/87, na forma sintética, observando-se as demais normas que regulamentam a matéria, e mediante a utilização como índice específico publicado pela Secretaria das Finanças, conforme Portaria SF 104 de 27 de julho de 1994.
- 4.1 Os preços somente poderão ser reajustados vencidos os 12 (doze) meses da data de assinatura dos contratos, nos termos da Portaria SF 104/94.
- 4.2 Para fins de reajustamento em conformidade com a Lei Federal nº 9.069/95 e com o §3º do artigo da Lei Federal nº 10.192/01, o índice inicial (Io) e o preço inicial (Po) terão como data base aquela correspondente à data limite para apresentação da proposta.
- 4.3 Obedecidas às disposições legais pertinentes, em especial a Lei Federal nº 10.192/01, o Decreto Municipal nº 25.236/87, Portarias SF nº 104/94, 054/95, 036/96 e 068/97 e aplicando-se a modalidade de reajustamento sintético, utilizar-se-á o índice apropriado, nos termos da Portaria SF nº 1.285/91.
- 4.4 Concedido o reajuste na forma do disposto nos itens anteriores, fica vedado novo reajuste ao contrato pelo período de 12 (doze) meses.
- 4.5 As condições de reajustamento pactuadas poderão ser alteradas em face da superveniência de normas federais ou municipais aplicáveis à espécie.

Folha nº 374 372
Data de emissão 25/6/08
Assinatura Horta
RF 101.088


CLÁUSULA QUINTA - ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

- 5.1. À CONTRATANTE é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo -lhe:
- a) exercer a supervisão geral das atividades decorrentes da execução dos serviços contratados;
 - b) realizar a conferência e manter o registro, do quantitativo diário de cada tipo de alimentação fornecida aos alunos;
 - c) realizar o registro das ocorrências na execução dos serviços contratados, indicando a aplicação de eventuais multas, penalidades e sanções por inadimplemento contratual;
 - d) aprovar o pagamento das faturas de prestação de serviços referentes a alimentação efetivamente fornecida, observando a eventual aplicação de multas incidentes sobre o faturamento diário;
 - e) providenciar a entrega, para a direção das unidades educacionais, de manual orientativo, consolidando as rotinas relacionadas ao serviço contratado;
 - f) subsidiar a direção das unidades educacionais, quanto às atividades de acompanhamento e controle diário dos serviços contratados, assistindo-as nas ocorrências que digam respeito a este assunto, e divulgando-lhes material orientativo e formando-lhes quanto ao mesmo.
 - g) promover gestões junto CONTRATADA, sempre que necessário ao aprimoramento dos serviços;
 - h) propor, quando for o caso, a aplicação das penalidades cabíveis junto à CONTRATADA;



2007 - 0.168.731 - 9

Assinado por LILIA FREITAS S.C. DE MORAES...

Assistente Técnico II
DGS.G

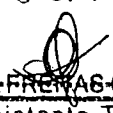
COPIA

- i) encaminhar à CONTRATADA, as exigências pertinentes e relativas ao aperfeiçoamento e à correta execução dos serviços prestados;
- j) publicar, no Diário Oficial da Cidade de São Paulo, os cartões e serem seguidos pela CONTRATADA, alterando-os, a qualquer tempo, para ajustá-los ao Programa de Alimentação Escolar;
- 5.2. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo:
- Verificar a qualidade dos alimentos, solicitando a substituição imediata daqueles que apresentem condições impróprias às preparações/consumo;
 - Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios, bem como dos veículos utilizados para o transporte das refeições.
 - Inspecionar, quando necessário, os depósitos, mantidos pela CONTRATADA, destinados a armazenagem de alimentos para as unidades educacionais atendidas em seu lote.
- 5.3. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

CLÁUSULA SEXTA - MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 6.1. Os pagamentos serão efetuados em conformidade com as medições quinzenais, mediante a apresentação dos originais da fatura, da nota de empenho, bem como:
- 6.1.1. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal.
 - 6.1.2. Certidão atualizada de inexistência de débitos para com o Instituto Nacional de Seguro Social - CND.
 - 6.1.3. Certidões de regularidade de situação quanto aos encargos tributários federais emitidas pela Procuradoria da Fazenda Nacional e pela Secretaria da Receita Federal do Brasil.
 - 6.1.4. Certidão de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado.
 - 6.1.5. Certidão Negativa de Débitos Tributários Mobiliários, relativa ao Município de São Paulo.
 - 6.1.5.1. Caso a proponente não esteja cadastrada como contribuinte neste Município, deverá apresentar Declaração firmada pelo representante legal, sob as penas da Lei, do não cadastramento e de que nada deve à Fazenda do Município de São Paulo, relativamente aos tributos relacionados com a prestação licitada - nos termos do Modelo constante do Anexo X do edital de Pregão que precedeu este ajuste.
- 6.2. A não apresentação dessas comprovações assegura à CONTRATANTE o direito de não realizar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes.
- 6.3. O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias, a contar da data da entrega do pedido de pagamento acompanhado da documentação acima exigida.
- 6.3.1. Caso venha ocorrer a necessidade de providências complementares por parte da CONTRATADA, fluência do prazo será interrompida,

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura  **CECILIA FREMA G. DE MORAES**

Assistente Técnico II
DGS. G

COPIA

reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

- 6.4. O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente no **BRABESCOISA** conforme estabelecido no Decreto nº 46.528 publicado no D.O.C. do dia 21 de Outubro de 2005.
- 6.5. Os recursos para a execução do objeto onerarão as dotações orçamentárias do presente exercício, nº 15.12.12.306.0352.6552.33903200.00, suportados pelas Notas de Empenho: nº 48762, nº 48764 e nº 48766 e nº 15.12.12.306.0352.6558.33903200.00, suportado pela Nota de Empenho nº 48768 e dotação própria no próximo exercício, respeitado o princípio da anualidade orçamentária.
- 6.6. Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA do cumprimento de suas responsabilidades contratuais nem implicará a aceitação dos serviços.
- 6.6. Em caso de dúvida ou divergência, a fiscalização liberará para pagamento a parte incontestada dos serviços.

Folha nº

373 374

BRABESCOISA
D.O.C. do dia 21 de
Outubro de 2005

256/08

RF 101.088

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 7.1. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições nas dependências da CONTRATANTE destinadas para este fim, bem como o transporte interno, distribuição e porcionamento das refeições aos alunos, observando-se:
- 7.1.1. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, e por sua conta e risco, responsabilizar-se por **FORNECER**:
- a) **No que diz respeito aos alimentos:**
- a.1. Alimentos, de acordo com:
- a.1.1. O Padrão de Qualidade e legislação vigente, constantes do **Anexo XV** do edital de Pregão que precedeu este ajuste e, ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), e frescos e "in natura" no caso de hortigranjeiros (frutas verduras, legumes, feculentos, ovos, etc.),
- a.1.2. A "Ficha de Identificação de Produtos" entregue no ato da assinatura do contrato, devidamente assinada pelo responsável técnico por suas informações, e de acordo com o modelo constante do **Anexo XI** do edital de Pregão que precedeu este ajuste, sendo que:
- a.1.2.1. Produtos eventualmente não relacionados na "Ficha de Identificação", entregue no ato da assinatura do contrato, somente poderão ser fornecidos mediante autorização da CONTRATANTE, o que deverá ser solicitado pela CONTRATADA no prazo mínimo de 30 (trinta) dias anteriores ao fornecimento, pois, caso contrário, ficará sujeita às penalidades constantes deste instrumento.
- a.1.2.2. Produtos relacionados na "Ficha de Identificação" que, eventualmente, apresentem-se em desacordo com as especificações técnicas de qualidade deste instrumento e/ou algum resultado insatisfatório em qualquer tipo de análise de

6



CÓPIA



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º 193 do proc.

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura:  CECILIA FREIRE DE MORAES..

Assistente Técnico II
DGS. G

sua qualidade, abaixo apontada, terão seu fornecimento suspenso pela CONTRATANTE, e a CONTRATADA sujeita às penalidades constantes deste Contrato:

- do processo nº 256/08
- 374375
- 101.088
- I) Análise Agronômica (para grãos e hortícolas): realizada por órgão oficial indicado pela CONTRATANTE.
 - II) Análise Técnica (culinária, rotulagem, embalagem, peso, condições de estocagem e distribuição, composição): realizada por equipe habilitada da CONTRATANTE.
 - III) Análise Sensorial: realizada por equipe habilitada da CONTRATANTE.
 - IV) Análise Laboratorial: realizada por laboratório oficial indicado pela CONTRATANTE.
 - V) Avaliação da Aceitabilidade: realizada pela CONTRATANTE, junto à população escolar atendida, de acordo com seus parâmetros técnicos.

a.1.3. As quantidades adequadas para atendimento ao "per capita" (porcionamento) especificado no **Anexo XVI** do edital de Pregão que precedeu este ajuste.

b) No que diz respeito a insumos diversos:

- b.1. Insumos de qualidade adequada para a eficiente prestação do serviço, tais como:
- b.1.1. Materiais para a Cozinha: gás de cozinha, fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, bobina plástica picotada (para a guarda de hortaliças e outros alimentos), pano de prato;
 - b.1.2. Materiais de Limpeza: desincrustante, sanitizante, sabão em pó, detergente, bactericida, esponja dupla face, fibra para limpeza pesada, luva de borracha, saco alvejado, vassoura, rodo, refil para rodo, balde plástico;
 - b.1.3. Materiais de Higiene para sua mão de obra: sabonete, papel higiênico, papel toalha, luva descartável;
 - b.1.4. Materiais Diversos: borrifador plástico, recipiente plástico com tampa para lixo, saco de lixo, bateria para a balança;
 - b.1.5. Uniformes e equipamentos completos de proteção individual para a mão de obra, especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da unidade educacional, e sem ônus para os empregados, tais como: aventais; jalecos, calças, blusas, meias, todos de cor clara; calçados fechados; botas antiderrapantes; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca; máscaras descartáveis; luvas descartáveis; crachá identificando o nome da(o) funcionária(o). À critério da CONTRATADA, o uniforme poderá ou não ter seu logotipo.
 - b.1.6. Uniforme parcial reserva, referente a jaleco e rede de malha fina para proteção dos cabelos, a qualquer funcionário da unidade educacional, ou da CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, o qual será devolvido à CONTRATADA após o uso eventual.

70



Assistente Técnico II

- b.1.7. Malote e lacre para o acondicionamento, pela unidade educacional, dos relatórios quinzenais de medição do serviço, que serão recolhidos quinzenalmente pela CONTRATADA para entrega-los à **Folha nº 375 376 do processo nº 256/08** CONTRATANTE.
- b.1.8. Balança Eletrônica de precisão, com capacidade de 5 kg, e escala de 1 grama, acompanhada de respectiva bateria em condições de uso, para cada unidade educacional em que prestar serviço, a qual deverá ser mantida na cozinha, para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias, e poderá ser retirada pela CONTRATADA no final do contrato.
- b.1.9. Insumos, outros, que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço.

c) No que diz respeito aos utensílios e equipamentos:

- c.1. Utensílios:
- c.1.1. Utensílios de mesa de qualidade adequada e em quantidade suficiente para atender ao número de alunos matriculados no maior período, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE, que incorporar-se-ão ao patrimônio municipal.
- c.1.2. Utensílios de cozinha e mobiliário da cozinha e despensa, de qualidade adequada, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE, que incorporar-se-ão ao patrimônio municipal.
- c.2. Equipamentos de cozinha, de qualidade adequada e ótimo desempenho quanto à eficiência energética (consumo de energia), caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, e em caso de quebra ou extravio, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE, que poderão, ao final do contrato, ser retirados pela CONTRATADA, ou oficialmente doados pela mesma à unidade, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal.
- c.3. Os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos de cozinha e o mobiliário da cozinha e despensa, deverão ser inventariados (referente à quantidade e estado de conservação), conjuntamente pela CONTRATADA e preposto designado pela direção da unidade educacional.
- c.3.1. O inventário ora referido, deverá ser realizado nas seguintes ocasiões:
- I) na data inicial da implantação do serviço;
 - II) sempre que houver suprimento dos mesmos pela CONTRATADA;
 - III) cerca de trinta dias antes do término das atividades, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições, que se façam necessários;
- c.3.2. Ao final do contrato, a CONTRATADA deverá garantir os utensílios e equipamentos, pertencentes à unidade educacional, e utilizados durante a vigência do contrato, nas mesmas quantidades e boas condições de uso apontadas no último inventário e, se for o caso, providenciar possíveis reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade. E, referente aos equipamentos,

CÓPIA



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

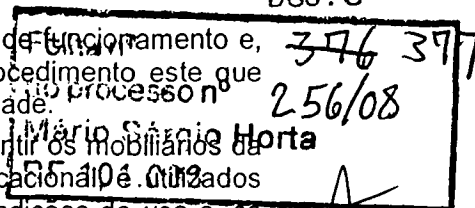
Folha n.º 195 do proc.

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura CECILIA ESPRASSO DE MORAES

Assistente Técnico II
DGS. G

- c.3.3. Ao final do contrato, a CONTRATADA deverá garantir os mobiliários da cozinha e despensa, pertencentes à unidade educacional, durante a vigência do contrato, em adequadas condições de uso e, se for o caso, providenciar possíveis reparos ou reposições, procedimento este que também deverá ser controlado pela direção da unidade.



d) No que diz respeito a serviços e suporte logístico:

- d.1. Serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos;
- d.2. Serviços de reparos e adequações na cozinha e despensa da unidade educacional, que se façam necessários à adequada prestação dos serviços que serão realizados às suas expensas e por sua conta e risco, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE.
 - d.2.1. A fim de não prejudicar a continuidade dos serviços, o equipamento defeituoso deve ser temporariamente substituído enquanto estiver em manutenção.
 - d.2.2. Os reparos e adequações acima referidas, incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação a qualquer tempo ou motivo, da prestação dos serviços ora contratados.
- d.3. Serviços de manutenção das instalações elétricas, instalações hidráulicas (inclusive desentupimentos na rede de esgotos) e instalações do gás de cozinha, vinculadas à prestação dos serviços, que serão realizados às suas expensas e por sua conta e risco;
- d.4. Suportes logísticos inerentes à prestação do serviço.

e) No que diz respeito a mão de obra operacional e profissional técnico:

- e.1. Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, operacional e técnico, em número suficiente para a prestação dos serviços, tais como:
 - e.1.1. Empregados (mão de obra) especializados em manipulação de alimentos, em número suficiente para a adequada execução dos serviços e desenvolver todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar;
 - e.1.2. Nutricionistas, com registros no CRN-3, que serão os Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço e supervisão de toda a equipe de trabalho da CONTRATADA e atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação na unidade educacional. O RT é o profissional que responde integralmente de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados. Para tanto, deverá realizar visitas técnicas habituais em cada unidade educacional, conforme a demanda vigente para a adequada e satisfatória prestação do serviço contratado. Entre suas atividades estão, também, a inspeção rotineira da alimentação escolar



CÓPIA



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º 196 do proc

2007 - 0.168.731-9

Assinatura: GEÓRGIA FRENAS C. DE MORAES

Assistente Técnico II
DGS . G

fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando recomendar à CONTRATANTE possíveis alterações ou adaptações.

e.1.2.1. A CONTRATADA deverá providenciar, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8666/93 e Resolução CFN nº 204/98, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior.

7.1.2. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por **EXECUTAR** todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais destacam-se:

7.1.2.1. Receber os alimentos e materiais em horários pré-determinados junto aos seus fornecedores, de forma a não interferir na rotina da unidade educacional;

7.1.2.2. Estocar adequadamente, os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e garantir suas condições ideais de consumo; manter os locais de estocagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo, no que couber, a Portaria CVS 06/99, e demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

a) O estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, deverá ser mantido numa quantidade compatível com a necessidade dos serviços.

b) O estoque deve prever, ainda, quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores.

7.1.2.3. Proceder controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade educacional, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes;

7.1.2.4. Proceder ao pré-preparo, preparo e cocção da alimentação fornecida na unidade educacional:

a) Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, a uma temperatura adequada a preservação de sua qualidade sanitária.

b) Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados;

7.1.2.5. Distribuir, cumprindo os horários estabelecidos pela unidade, a alimentação escolar, devendo a sua qualidade, apresentação e temperatura estarem

Folha nº 377 378
256/08
Mário Sérgio Horta
10/10/08



CÓPIA



**PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO**

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º 197 do proc.

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura

Assistente Técnico II
DGS . G

adequadas, e o utensílio em que foi acondicionada, assim como os talheres a serem utilizados para o seu consumo, estarem em boas condições de uso;

- a) Caso seja necessário transportar internamente a alimentação a ser distribuída, esta deverá ser devidamente acondicionada em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o de distribuição;

7.1.2.6. Proporcionar de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste instrumento, a alimentação fornecida na unidade, utilizando-se de utensílios de cozinha padronizados e apropriados, tendo as mãos protegidas com luvas descartáveis (inclusive para manipulação dos alimentos prontos), observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos:

- a) Supervisionar, nas etapas de transporte interno, distribuição e porcionamento, a qualidade, conservação e condições de temperatura e a aceitação da alimentação fornecida;

7.1.2.7. Observar as normas e critérios de higienização, especialmente às referentes à Portaria CVS-06/99, referente ao "Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos" e:

- a) Higienizar as dependências da unidade educacional utilizadas no serviço diário (cozinha e despensa), desinfetando seus pisos, ralos, coifa, paredes e vitrôs, ficando a higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários a cargo da unidade;
- b) Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e dos utensílios utilizados pelos alunos;
- c) Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.
- d) Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos;
- e) Proceder a higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde;
- f) Recolher da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, resíduos alimentares, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pela unidade educacional, observando a legislação ambiental;





PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

CÓPIA

Folha n.º 198 do proc

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura: CECILIA FREITAS C. DEMORAES

Assistente Técnico II
DGS. G

7.1.2.8. Elaborar o "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 e Portaria CVS nº 06/99, adequando à execução dos serviços contratados, e entregar uma cópia em cada unidades educacional atendida, para subsídio técnico de sua direção, e uma cópia à CONTRATANTE, nos prazos abaixo estabelecidos:

- a) Prazo de até dez dias úteis após a assinatura do contrato para entregá-lo à CONTRATANTE;
- b) Prazo de até dez dias úteis após avaliação e autorização da CONTRATANTE para distribuí-lo nas unidades educacionais em que prestar serviço;
- c) Prazo de até o dois dias úteis após a distribuição para entregar à CONTRATANTE, a relação contendo cada unidade educacional que o recebeu, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral).

7.1.2.9. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método A.P.C.C. (Avaliação de Perigos e Pontos Críticos de Controle), e descrevê-lo no Manual de Boas Práticas;

7.1.2.10. Desenvolver, juntamente com a CONTRATANTE, o "Manual Orientativo para Unidades Educacionais da PMSP com Serviço de Alimentação Terceirizado", adequado à execução dos serviços contratados, no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato;

7.1.2.10.1. O manual deverá conter:

- a) procedimentos operacionais de acordo com normas práticas de manipulação;
- b) plano alimentar previsto neste instrumento;
- c) tabela de per capita, porcionamento e frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento e faixa etária (no caso de creche), prevista neste instrumento;
- d) fotos das refeições prontas, dispostas em pratos padronizados, colocados em balança eletrônica apontando seu peso líquido com o porcionamento correto a ser servido aos alunos;
- e) receituário com quantidade estimada de ingredientes de cada preparação, especialmente sal e açúcar, e suas respectivas diluições (leite, outros);
- f) modelo de relatório de medição e formulários padronizados utilizados na rotina do serviço;
- g) dispositivos legais (decretos, portarias) referentes a responsabilidades dos participantes da gestão

12





PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

CÓPIA

Folha n.º 199 do proc.
2007 - 0.168.731 - 9
Assinatura:
CENTAL EREDADE C. DEMORAES

Assistente Técnico II
DGS. G

compartilhada do Programa de Alimentação Escolar;

h) outros assuntos de interesse ao acompanhamento e controle do serviço;

7.1.2.10.2. O Manual Orientativo, após avaliação e autorização da CONTRATANTE, deverá ser distribuído em cada unidade educacional em que prestar serviço, no prazo de até dez dias úteis.

7.1.2.10.3. Após a distribuição a que se refere a cláusula 7.1.2.11.3, a CONTRATADA deverá entregar, no prazo de dois dias úteis, relação contendo cada unidade que o recebeu e a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e n.º do Registro Funcional ou Registro Geral);

7.1.2.11. Proceder, caso seja necessário, à troca/reposição de mão de obra, de forma imediata e sem prejuízo ao andamento do serviço.

7.1.2.12. Coletar, obrigatoriamente, ao final de cada período, e guardar por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais, uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, devidamente identificada (data, horário e período em que foi servido), e observando os seguintes procedimentos, que estão de conformidade com a CVS-06/99:

- a) amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas, sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C;
- b) amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100 ml, sob refrigeração até 4°C.

7.1.2.13. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, a alimentação fornecida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de alimentos utilizados.

7.1.3. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, **RESPONSABILIZAR-SE** por:

7.1.3.1. Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:

- a) trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico anual (conforme Portaria CVS 06/99), em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;
- b) afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços,

Folha n.º 380 381
256/08
Mario Sérgio Horta
10/08



2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura: *[assinatura]* CECILIA FERREIRA C. DE MORAES

Assistente Técnico II

DGS. G

gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), ou infecções pulmonares ou faringites;

- c) adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização, exames médico-laboratoriais, de acordo com a Portaria CVS 6/99, de 10.03.99, do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde;

Folha nº

384 382

256/08

Munifmização, Horta

Portaria CVS 6/99,

de 10.03.99, do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de

- d) uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção e crachá de identificação, específicos ao desempenho de suas funções, consoante com instruções do Anexo II do Edital de Pregão que precedeu este ajuste, e sem ônus para os mesmos;

- e) treinada periodicamente para o exercício de suas funções, visando a adequada prestação dos serviços, por meio de programa de treinamento, com aulas teóricas e práticas abordando, inclusive, ações de prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

- 7.1.3.2. Manter junto à direção da unidade, e afixada em local visível da cozinha, relação nominal de sua mão de obra, com horário de trabalho e escala de serviço, e seus nutricionistas (RT) e respectivo CRN, contendo o telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço;

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

- 7.1.3.3. Manter o cardápio afixado na cozinha, o qual deve corresponder ao publicado no Diário Oficial da Cidade, conter a identificação dos nutricionistas, da CONTRATADA e CONTRATANTE, responsáveis técnicos por sua elaboração (nome, CRN, local de trabalho), mas que pode ser apresentado em formulário padronizado com logotipo da empresa.

- 7.1.3.4. Informar à CONTRATANTE, a programação prevista para a realização das vistas técnicas de seus Nutricionistas (RT) às unidades educacionais em que prestam serviço, contendo as datas e as respectivas unidades a serem visitadas, com antecedência mínima de cinco dias úteis à data inicial da programação;

- 7.1.3.5. Entregar, no ato da assinatura do contrato, relação (contendo nome e CRN) dos Nutricionistas Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE, e providenciar, sempre que necessário, a imediata substituição destes profissionais, por outros com experiência equivalente ou superior.

- 7.1.3.6. Encaminhar, no prazo de até trinta dias úteis após a assinatura do contrato, relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha em cada período de cada unidade educacional em que prestar serviço.

7.1.3.6.1. No caso de escola os períodos são, geralmente: 1º (matutino), 2º (intermediário), 3º (vespertino) e 4º

CÓPIA



**PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO**

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º 201 do proc

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura: GECILIA FREITAS C. DE MORAES

Assistente Técnico II

DGS . G

(noturno) e, no caso das creches, o período pode ser integral ou parcial.

- 7.1.3.7. Encaminhar, caso solicitado pela CONTRATANTE, e de acordo com suas instruções, relatório totalizando, por unidade educacional atendida, o número de cada tipo de alimentação fornecida no período de medição do serviço.

Folha n.º 382 383
do processo nº 256/08
RF 101.086

7.1.3.7.1. O relatório de que trata o item anterior deverá obedecer ao padrão estabelecido pela CONTRATANTE em arquivo digital.

- 7.1.3.8. Solicitar e acompanhar, junto à direção da unidade educacional, as providências para que seu reservatório de água seja limpo e desinfetado a cada 6 meses, e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (CVS 06/99).

- 7.1.3.9. Ser a única e exclusivamente responsável pela assunção de quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra, a coisa, propriedade, pessoa de terceiros ou à municipalidade, em decorrência da execução do serviço ou de algum comportamento danoso de seus empregados, e assunção de qualquer ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos tenham causado, que correrão às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

- 7.1.3.10. Atender a Resolução CFN n.º 229/99, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.

- 7.1.3.11. Submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecido pela CONTRATANTE, inclusive aos relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação do serviço (como: laboratoriais, agronômicas, técnicas, sensoriais, de aceitabilidade, etc.), custos ficarão ao seu cargo, e submeter-se à fiscalização de outros órgãos competentes da PMSP.

- 7.1.3.12. Confirmar à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, a data da implantação do serviço, em cada uma das unidades educacionais em que for prestá-lo, conforme instruções da ordem de serviço.

- 7.1.3.13. Manter durante toda a execução do contrato todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase licitatória.

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

- 7.1.3.15. Fornecer alimentação escolar somente aos alunos regularmente matriculados nas unidades educacionais nas quais prestar serviço.

- 7.1.3.16. Servir a cada aluno o porcionamento mínimo constante do Anexo XV do edital de Pregão que precedeu este ajuste, salvo em casos em que o alimento for utilizado como ingrediente



CÓPIA



**PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO**

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º do proc.

2007 - 0.168.731-9

Assinatura.....

GÉCILIA FREITAS C. DE MORAES

Assistente Técnico II

DGS . G

suplementar, ou utilizado em quantidade maior ou menor em dietas especiais, desde que devidamente autorizadas pela CONTRATANTE.

- 7.1.3.17. Informar, caso solicitado pela CONTRATANTE, na semana anterior ao seu fornecimento (período consecutivo de 2ª a 6ª feira), a relação de hortigranjeiros previstos para atendimento dos cardápios dos CEIs e das EMEIs e EMEFs.
- 7.1.3.18. Solicitar à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, autorização para a implantação de sistema self-service em escolas municipais de educação infantil (EMEIs) e creches, a qual será acompanhada de projeto de educação nutricional, previamente aprovado pela CONTRATANTE.
- 7.1.3.19. Elaborar, juntamente com a CONTRATANTE, projetos de educação nutricional a serem implantados nas unidades com self-service.
- 7.1.3.20. Contribuir para o controle de pragas em geral.
- 7.1.3.20.1 A responsabilidade pelos procedimentos de dedetização e desratização não ficará a cargo da CONTRATADA, mas deverão ser providenciados pela direção da unidade educacional, sempre que sua necessidade for comprovada para a adequada execução dos serviços de nutrição e alimentação.
- 7.1.3.20.2. Os serviços descritos no item anterior deverão ser realizados em toda a edificação, por empresa devidamente habilitada, nos termos da Portaria CVS-09/2000, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria.
- 7.1.3.21. Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.
- 7.1.3.22. Utilizar as instalações, os utensílios de mesa e cozinha e os equipamentos de cozinha, porventura existentes nas unidades educacionais elencadas no Anexo XVII do edital de Pregão que precedeu este ajuste, e nas que vier a prestar serviços.
- 7.1.3.22.1. No início e final do contrato, os utensílios de mesa e cozinha e os equipamentos de cozinha, deverão ser inventariados (referente à quantidade e estado de conservação), conjuntamente pela CONTRATADA e unidade educacional, e seu inventário deve ser atualizado, também, sempre que houver fornecimento dos mesmos pela CONTRATADA.
- 7.1.3.23.2. Ao final do contrato, a CONTRATADA deverá garantir os utensílios nas mesmas quantidades e boas condições de uso constantes do último inventário e, se for o caso, providenciar possíveis reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade educacional.
- 7.1.3.24.3. Ao final do contrato, a CONTRATADA poderá retirar seus equipamentos ou oficialmente doá-los.



à unidade educacional, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal. n.º

- 7.1.3.25. Ser a responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e, sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ter seu consumo suspenso e amostras guardadas para análises laboratoriais.

384 385
256/08
Horta
★

7.1.4. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho e Encargos

A CONTRATADA deverá, ainda, para a adequada prestação dos serviços, **RESPONSABILIZAR-SE** por:

- 7.1.4.1. Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno da unidade educacional, referente às normas de segurança;
- 7.1.4.2. Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos 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;
- 7.1.4.3. Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei nº 6.514, de 22/12/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da unidade educacional, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, no que couber;
- 7.1.4.4. Apresentar cópia, quando solicitada, 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 n.ºs. 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77;
- 7.1.4.5. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação dos serviços objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.
- 7.1.4.6. Apresentar, quando, solicitado pela CONTRATANTE, os comprovantes de pagamentos de benefícios e encargos;
- 7.1.4.7. Comunicar à CONTRATANTE, quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que, direta ou indiretamente, a responsabilizem em seus processos.

7.1.5. Responsabilidade Civil

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, em decorrência da execução do



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

CÓPIA

Folha n.º 204 do processo

2007 - 0.168.731 - 9

Assistente Técnico II
DGS. G

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.

7.1.6. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS - ESPECÍFICAS

USO RACIONAL DA ÁGUA

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, sendo que seus empregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento dos funcionários da unidade educacional;
- 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
 - c.1) Treinar e orientar sistematicamente os empregados contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando-os sobre atitudes preventivas;
 - c.2) Orientar os empregados para quem nunca venham a:
 - c.2.1) Manter a torneira aberta sem empregado no ponto de uso;
 - c.2.2) Manter a torneira aberta ao interromper o serviço;
 - c.2.3) Manter a torneira aberta durante todo o processo de lavagem das hortaliças;
 - c.2.4) Manter a torneira aberta durante operações simultâneas de lavar e descascar hortaliças, mantendo-a aberta enquanto somente descasca;
 - c.2.5) Manter a torneira aberta para limpar carne numa vasilha já repleta d'água;
 - c.2.6) Manter a torneira aberta por longo período para descongelar alimentos embalados ou retirar o sal;
 - c.2.7) Desperdiçar água ao limpar o interior de utensílios e suas crostas, enchendo-os completamente;
 - c.3) Adotar procedimentos corretos de uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização dos ambientes, utensílios, empregados e alimentos, tais como:
 - c.3.1) Desfolhar as hortaliças e retirar suas partes estragadas, sempre com a torneira fechada, ou iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;
 - c.3.2) Utilizar espátula e escova não abrasiva para remover a crosta dos utensílios, jogando-as no lixo;
 - c.3.3) Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
 - c.3.4) Não utilizar água para descongelar alimentos;

Folha n.º 385 386

do processo n.º 256/06

Mário Sérgio Horta

PP 104/06



CÓPIA

Folha n.º 205 do proc



**PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO**

SECRETARIA DE GESTÃO

2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura CECILIA FREITAS C. DE MORAES
Assistente Técnico

DGS. G

- c.3.5) Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
- c.3.6) Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato com as hortaliças e frutas, diminuindo o desperdício;

386 387

do processo nº 256/08

Horta

RF 101.038

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- a) Realizar a aquisição de equipamentos consumidores de energia de modo que apresentem o melhor desempenho quanto à eficiência energética (artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001);
- b) Verificar, quando possível, na aquisição dos equipamentos, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
- c) Seguir, ao realizar instalação (elétrica, gás, etc) nas dependências da unidade educacional, as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial, e os padrões estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- d) Verificar, periodicamente, os sistemas de refrigeração e aquecimento. 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) Comunicar ao responsável, sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- j) Sugerir à unidade educacional, medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc;
- k) Realizar inspeções e, se for o caso, manutenções periódicas, nos seus aparelhos elétricos, extensões etc., e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- l) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia;





2007 - 0.168.731-9

CECILIA FREITAS C. DE MORAES
Assinada por Assistente Técnico TI
DGS. G

Folha nº 387 388

Mário Sérgio Horta
SOLIDOS.088

- m) Desenvolver junto a seus empregados, programas de uso racional de energia;

PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já tenham sido instalados na unidade educacional, recipientes para coleta seletiva, nas cores internacionalmente identificadas;

PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

- Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- 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, consoante Resolução RDC nº 225 de 25/08/2003-ANVISA/MS, Resolução RDC nº 184 de 22/10/2001-ANVISA/MS, Portaria nº 327 de 30/06/1997 Ministério da Saúde e Portaria nº 15 de 23/08/1988 Ministério da Saúde;
- Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE ATRAVÉS DA UNIDADE EDUCACIONAL

- Indicar, formalmente, à CONTRATADA, o responsável da unidade educacional para acompanhamento diário da execução contratual;
- Disponibilizar à CONTRATADA suas dependências e instalações para a execução dos serviços contratados;
- Disponibilizar à CONTRATADA os equipamentos e utensílios de sua propriedade, que poderão ser utilizados na execução dos serviços.
- Autorizar a CONTRATADA a realizar reparos e adequações que se fizerem necessárias nas instalações e a manutenção dos equipamentos;
- Atualizar-se quanto aos cardápios elaborados pela CONTRATANTE, publicados no Diário Oficial da Cidade, assim como as eventuais alterações;
- Informar à CONTRATADA e CONTRATANTE em tempo hábil, para a execução dos serviços, a quantificação diária por tipo de alimentação a ser fornecida;

CLÁUSULA NONA - CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

- Os serviços objeto deste Contrato serão recebidos pela Prefeitura consoante o disposto no artigo 73 da Lei Federal nº 8.666/93 e demais normas pertinentes.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES

- As penalidades são as previstas no Capítulo IV, da Lei Federal nº 8.666/93, garantida a defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação. No que tange às multas, a CONTRATADA estará sujeita às penalidades abaixo discriminadas:
- Multa diária por atraso no atendimento da chamada para execução dos serviços contratados, pelo período máximo de 20 (vinte) dias: 0,2% (dois décimos por cento) sobre o valor contratual.





CÓPIA
PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º 207 do proc.

2007 - 0.168.731 - 9

Assinada por CECILIA FREITAS C. DE MORAES
Assistente Técnica II

DGS. G

Folha nº 388 389
256/08
Mário Sérgio Horta
Assessor

- 10.2.1. A partir do 20º (vigésimo) dia de atraso ficará configurada a inexecução total ou parcial do ajuste, esta última no caso do atraso se referir à parcela do objeto contratado.
- 10.3. Multa por descumprimento de cláusula contratual: 2,5% (dois e meio por cento) sobre o valor contratual.
- 10.4. Multa por desatendimento das determinações da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato: 2,5% (dois e meio por cento) sobre o valor contratual.
- 10.5. Multa pela inexecução parcial do contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor correspondente à parcela não executada do contrato.
- 10.5.1. No caso de inexecução parcial do contrato, poderá ser promovida, a critério exclusivo da CONTRATANTE, a rescisão contratual por culpa da CONTRATADA, aplicando-se a pena de multa de 10% (dez por cento) do valor total estimado do contrato, além da possibilidade de aplicação da pena de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo máximo de 02 (dois) anos, a critério da CONTRATANTE.
- 10.6. Multa pela inexecução total do contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor contratual.
- 10.6.1. No caso de inexecução total do contrato, caberá multa de 10% (dez por cento), calculada sobre seu valor total estimado, e, a critério da CONTRATANTE, aplicação da pena de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo máximo de 02 (dois) anos, a critério da CONTRATANTE.
- 10.7. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a de outras. Poderá ser aplicada, a critério da CONTRATANTE, em decorrência do descumprimento das disposições deste instrumento, multa sobre o faturamento diário obtido pela CONTRATADA junto à unidade, nos seguintes casos:
- 10.7.1. Multa de 30%, quando faltar insumos diversos ou estes apresentarem qualidade inadequada para a eficiente prestação do serviço.
- 10.7.2. Multa de 30%, quando faltar utensílios de mesa e/ou cozinha e/ou mobiliário de cozinha.
- 10.7.3. Multa de 30%, quando faltar equipamentos de cozinha devido a falta de seu fornecimento ou de providências quanto a serviços de manutenção corretiva e preventiva.
- 10.7.4. Multa de 30%, quando deixar de prestar algum serviço de reparo e adaptação da cozinha e/ou despensa, visando atender qualquer das seguintes situações: a) adequada confecção, distribuição e consumo da alimentação escolar; b) legislação sanitária; c) rotina de horários de distribuição da unidade.
- 10.7.5. Multa de 15%, quando deixar de prestar algum suporte logístico inerente à execução do serviço.
- 10.7.6. Multa de 30% quando ocorrer atraso na distribuição da alimentação, em relação a rotina de horários pré-determinados pela direção da unidade ou, caso necessário, transportar inadequadamente a alimentação dentro da unidade.



- 10.7.7. Multa de 30%, quando ocorrer transtorno e interferência na rotina da unidade, durante o recebimento dos alimentos e materiais.
- 10.7.8. Multa de 5%, quando algum de seus empregados prestar serviço sem uniforme completo ou algum empregado de seus fornecedores entrar na cozinha para efetuar entregas sem jaleco e rede de proteção na cabeça ou, ainda, preceder de forma a colocar em risco a sanidade do local.
- 10.7.9. Multa de 10%, quando faltar empregados especializados, em número suficiente para atender, tanto a demanda referente a adequada e satisfatória prestação do serviço, como a rotina de horários de distribuição da unidade.
- 10.7.10. Multa de 10%, quando não trocar/repor mão de obra, de forma imediata e sem prejuízo ao andamento do serviço.
- 10.7.11. Multa de 10%, quando não apresentar e manter na unidade, cópia dos exames médico-laboratoriais admissional e periódico anual de cada um de seus empregados (conforme Portaria CVS 06/99).
- 10.7.12. Multa de 30%, quando utilizar mão de obra inadequada (em desacordo com a Portaria SMS-G1210/2006), no que diz respeito a higiene pessoal, uniformização, competência técnica, condição de saúde na data em que estiver trabalhando.
- 10.7.13. Multa de 30%, quando faltar Nutricionistas (Responsáveis Técnicos) em número suficiente para atender a demanda referente a adequada e satisfatória prestação do serviço.
- 10.7.14. Multa de 20%, quando não providenciar, assim que necessário, a imediata substituição do Nutricionista Responsável Técnico pelas atividades do serviço na unidade educacional.
- 10.7.15. Multa de 5%, quando não mantiver, junto à direção da unidade e, também, afixada em local visível da cozinha, relação nominal de sua mão de obra e seus nutricionistas (RT), contendo o telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço, e/ou não mantiver a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 10.7.16. Multa de 10%, quando estocar os alimentos e/ou materiais (de consumo, higiene e limpeza), inadequadamente e/ou vencidos e/ou em recintos impróprios.
- 10.7.17. Multa de 10%, quando não proceder ao adequado controle qualitativo e quantitativo dos alimentos e materiais recebidos na unidade.
- 10.7.18. Multa de 15%, quando não realizar de acordo com as normas vigentes, qualquer um dos seguintes procedimentos, referentes a higienização e limpeza: a) das dependências da unidade utilizadas no serviço diário (cozinha e despensa); b) dos equipamentos de cozinha; c) dos utensílios de mesa e/ou cozinha; d) dos alimentos; e) utilizar produtos não registrados no Ministério da Saúde.
- 10.7.19. Multa de 5%, quando houver lixo mal acondicionado e/ou não retirado.
- 10.7.20. Multa de 20%, para qualquer tipo de alimentação não servida, para o total ou parte dos alunos do período.



CÓPIA



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º 209 do processo

2007 - 0.168.731-9

Assinatura: GEILIA FREITAS G. DE MORAES

Assistente Técnico II
DGS. G

- 10.7.21. Multa de 20%, quando deixar de reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, qualquer tipo de alimentação fornecida, em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou alimentos utilizados.
- 10.7.22. Multa de 20%, quando distribuir a alimentação com qualquer uma das características a seguir: a) temperatura inadequada; b) apresentação inadequada; c) utensílio em que foi acondicionada, em más condições de uso; d) talheres a serem utilizados para o seu consumo, em más condições de uso; e) em desacordo com o receituário padrão (especialmente para sal e açúcar); f) preparação culinária inadequada, causando rejeição e/ou recusa pela maioria dos alunos.
- 10.7.23. Multa de 20%, quando descumprir quaisquer umas das seguintes obrigações, ao fornecer a alimentação: a) "per capita" de preparo; b) porcionamento unitário de fornecimento ao aluno; c) padrão de utensílios de cozinha; d) proteção das mãos com luvas descartáveis; salvo em casos autorizadas pela CONTRATANTE.
- 10.7.24. Multa de 20%, quando: a) descumprir o cardápio publicado no D.O.C., referente ao tipo de alimentação fornecida; b) descumprir o cardápio com alteração autorizada pela CONTRATANTE; c) deixar de afixar o cardápio na cozinha da unidade; d) deixar de comunicar a alteração de cardápio à unidade.
- 10.7.25. Multa de 15%, quando deixar de fornecer a alimentação escolar *somente* aos alunos regularmente matriculados na unidade educacional, exceto em casos autorizados pela CONTRATADA para atender situações especiais (projetos, situações de risco à saúde, etc).
- 10.7.26. Quando fornecer em alguma unidade (EMEI, EMEF, CEI), qualquer tipo de alimentação prevista no cardápio do dia (refeição, lanche, kit lanche, merenda especial, desjejum, colação, almoço, lanche, jantar):
- a) faltando um dos componentes dela integrantes: receberá apenas o pagamento referente a 50% do valor contratado;
 - b) faltando dois ou mais componentes dela integrantes, não receberá pagamento algum.
- 10.7.27. Multa de 10%, quando não coletar, ao final de cada período, e guardar por 72 horas, uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, e/ou coletar ou guardar adotando procedimento inadequado.
- 10.7.28. Multa de 20%, quando fornecer alimento em desacordo com qualquer uma das seguintes características: a) especificações técnicas de qualidade contidas neste instrumento; b) discriminações relacionadas na "Ficha de Identificação de Produtos"; c) prazo de validade ou qualquer outra aptidão para o consumo; d) parâmetros de aceitabilidade para a população escolar, dispostos neste instrumento.
- 10.7.29. Multa de 10%, quando não entregar, ao término do contrato, as mesmas quantidades e boas condições de uso e funcionamento, dos utensílios de mesa e/ou cozinha e/ou equipamentos, em relação à data em que o iniciou, e/ou não providenciar possíveis reparos ou reposições dos mesmos.
- 10.7.30. Multa de 20%, quando não utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.

Folha nº 390 391

256/08

Horta

RF 101.080



CÓPIA



**PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO**

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º 210 do proc

2007 - 0.168.731-9

Assinatura: **CECILIA FREITAS C. DE MORAES**

Assistente Técnico II

DGS . G

- 10.7.31. Poderá ainda ser aplicada, à critério da CONTRATANTE, em decorrência do descumprimento das disposições deste instrumento, multa calculada sobre o faturamento quinzenal obtido junto ao respectivo lote de unidades atendidas, nos seguintes casos:
- 10.7.32. Multa de 20%, quando não atender a qualquer um dos seguintes procedimentos nos prazos determinados: a) não elaborar o "Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços"; b) não distribuir o "Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços" às unidades escolares; c) não entregar relação apontando cada unidade que o recebeu à CONTRATANTE.
- 10.7.33. Multa de 20%, quando não estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço (mencionado no Manual de Boas Práticas), pelo método A.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle), em qualquer das unidades em que prestar serviços.
- 10.7.34. Multa de 20%, quando não atender à convocação da CONTRATANTE, para conjuntamente desenvolverem o "Manual Orientativo para Unidades Educacionais da PMSP com Serviço de Alimentação Terceirizado", no prazo de até dez dias úteis após a assinatura do contrato, com todas as instruções necessárias ao acompanhamento do serviço pelas unidades educacionais, descritas neste instrumento.
- 10.7.35. Multa de 20%, quando não distribuir o "Manual Orientativo", em cada unidade educacional em que prestar serviço, no prazo de até dez dias úteis após sua validação pela CONTRATADA.
- 10.7.36. Multa de 20%, quando não entregar à CONTRATANTE, até o segundo dia útil após distribuir o "Manual Orientativo", a relação apontando cada unidade que o recebeu, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral).
- 10.7.37. Multa de 20%, quando deixar de realizar, no prazo de um dia útil após a assinatura do contrato, qualquer um dos seguintes procedimentos: a) Deixar de nomear um Nutricionista (RT) para ser o contato direto com a CONTRATANTE, no prazo de um dia útil após a assinatura do contrato; b) Deixar de encaminhar relação nominal de todos os outros Responsáveis Técnicos (RT), por unidade educacional em que prestar serviço, no prazo de um dia útil após a assinatura do contrato; c) Deixar de encaminhar relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha em cada período de cada unidade educacional em que prestar serviço, no prazo de até trinta dias úteis após a assinatura do contrato.
- 10.7.38. Multa de 20%, quando não informar à CONTRATANTE, a programação prevista para a realização das vistas técnicas de seus Nutricionistas (RT) às unidades educacionais em que prestam serviço.
- 10.7.39. Multa de 20% quando deixar de informar à CONTRATANTE, na semana anterior ao seu fornecimento, a relação de hortigranjeiros previstos para atendimento dos cardápios de cada tipo de unidade educacional (EMEI, EMEF, CEI).

397 392

256/08

Assinatura: **Sergio Horta**

IRE 101.083



2007 - 0.168.731 - 9

Assinatura CECILIA FREITAS C. DE MORA
Assistente Técnico II
DGS-6

- 10.7.40. Multa de 20% para qualquer uma das seguintes ocorrências: a) Implantar self service sem prévia autorização e-ou antes do prazo autorizado pela CONTRATANTE; b) Deixar de encaminhar, caso solicitado pela CONTRATANTE, e de acordo com suas instruções, relatório totalizando, por unidade educacional atendida, o número de cada tipo de alimentação fornecida no período de medição do serviço.
- 10.8. Poderá também, à critério da CONTRATANTE, ser aplicada junto à CONTRATADA penalidade dobrada, em cada reincidência dos casos descritos no item 10.8, dentro da quinzena de medição.
- 10.9. A critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá ser advertida por escrito, e/ou notificada para firmar Termo de Compromisso de Ajuste de Conduta, conforme modelo constante do Anexo XIV do edital de Pregão que precedeu este ajuste.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA GARANTIA CONTRATUAL

- 11.1. Em garantia do cumprimento das obrigações contratuais, a CONTRATADA prestou garantia, no valor de R\$ **2.200.222,73** (dois milhões, duzentos mil, duzentos e vinte e dois reais e setenta e três centavos), correspondente a 5% - cinco por cento do valor integral do Contrato, representada por SEGURO GARANTIA.
- 11.2. As garantias e seus reforços responderão por todas as multas que forem impostas à CONTRATADA e por todas as importâncias que, a qualquer título, forem devidas pela CONTRATADA à Prefeitura do Município de São Paulo.
- 11.2.1. Em caso de insuficiência, será a CONTRATADA notificada para, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, completar o valor das multas, sob pena de rescisão do Contrato
- 11.3. Para requerer o levantamento da caução, a CONTRATADA deverá apresentar o seguinte documento:
- 11.3.1. Pesquisa fonética em nome da empresa CONTRATADA junto a Justiça do Trabalho de primeiro e segundo graus e, em havendo ações em curso contra a CONTRATADA, e estando o Município de São Paulo no pólo passivo da ação, a empresa deverá apresentar certidão de objeto e pé atualizada das ações existentes;
- 10.3.1.1. Caso a Administração Pública Municipal figure no pólo passivo de alguma ação trabalhista, esta se reserva o direito de reter a fiança até final decisão da Justiça Trabalhista, nos termos da Súmula nº 331 do TST, sem prejuízo de outras medidas cabíveis para seu completo ressarcimento.
- 11.4. O reforço e/ou a regularização da garantia – excetuada a hipótese prevista no item 7.5. - deverá ser efetuado no prazo máximo de 5(cinco) dias úteis, contados do recebimento da comunicação, feita por escrito pela CONTRATANTE, sob pena de incorrer a CONTRATADA nas penalidades previstas no Contrato.
- 10.4.1. O prazo acima aludido poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela CONTRATADA durante o transcurso do prazo, se ocorrer motivo justificado aceito pela CONTRATANTE.



CÓPIA



**PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO**

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º 210 do proc.

2007 - 0.168.731 - 9

CECILIA FREITAS C. DE MORAES

Assistente Técnico II

DGS. G

- 11.5. A garantia prestada deverá ser substituída automaticamente pela CONTRATADA quando da ocorrência de seu vencimento, independentemente de comunicado da CONTRATANTE, de modo a manter ininterruptamente garantido o Contrato celebrado, sob pena de incorrer a CONTRATADA nas penalidades nele previstas.
- 11.6. Por ocasião do encerramento do contrato, o que restar da garantia e seus eventuais reforços serão liberados ou restituídos após a liquidação das multas aplicadas, ou após a dedução de eventual valor de condenação da CONTRATADA, nos termos do item 7.3 deste Contrato
- 11.7. A garantia prestada na modalidade seguro-garantia ou fiança bancária deve explicitar a cobertura integral do contrato, inclusive quanto ao pagamento imediato à Prefeitura do Município de São Paulo em quaisquer das hipóteses previstas no item 7 deste Contrato.

Folha n.º 293 394
256/08
Horta

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - CONDIÇÕES FINAIS

- 12.1. Fica a CONTRATADA ciente de que a assinatura deste contrato indica que tem pleno conhecimento dos elementos nele constantes, bem como de todas as suas condições gerais e peculiares, não podendo invocar qualquer desconhecimento quanto aos mesmos, como elemento impeditivo do perfeito cumprimento de seu objeto.
- 12.2. A CONTRATADA no ato da assinatura deste apresentou:
- 12.2.1. Documentos já exigíveis por ocasião da habilitação, necessários à contratação, atualizados, caso solicitado pela Coordenadoria de Gestão de Bens e Serviços da Secretaria Municipal de Gestão.
- 12.2.2. Caso a CONTRATADA, por ocasião da habilitação, na licitação, tenha se valido da prerrogativa do registro cadastral prévio, deverão ser obrigatoriamente apresentados os documentos a seguir, exigíveis para contratações:
- a) Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
 - b) Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
 - c) Certidão Negativa de Débitos Tributários Mobiliários, relativa ao Município de São Paulo.
 - c.1.) Na hipótese de não ser cadastrada como contribuinte neste Município de São Paulo, DECLARAÇÃO firmada por seu representante legal ou procurador, sob as penas da Lei, do não cadastramento e de que nada deve à Fazenda deste Município, relativamente aos tributos mobiliários.
 - d) Certidão Negativa de Débito para com o Sistema de Seguridade Social – CND;
 - e) Certificado de Regularidade de Situação para com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS.
- 12.3. Fica fazendo parte integrante do presente Contrato a proposta da CONTRATADA, a Ata da Sessão Pública do Pregão que precedeu este ajuste, na qual constam os preços finais alcançados e o da licitação que a precedeu.



CÓPIA



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º 213 do proc.

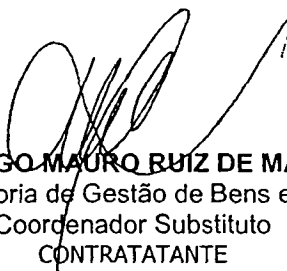
2007 - 0.168.731-9

Assinatura: CECILIA FREITAS C. DE MORAES

Assistente Técnico II
DGS. G

e) Certificado de Regularidade de Situação para com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

- 12.3. Fica fazendo parte integrante do presente Contrato a CONTRATADA, a Ata da Sessão Pública do Pregão que precedeu este ajuste, na qual constam os preços finais alcançados e o da licitação que a precedeu.
- 12.4. O ajuste, suas alterações e rescisão, obedecerão à Lei Federal nº 8.666/93, Lei Municipal nº 13.278/2002 e demais normas pertinentes, aplicáveis à sua execução e especialmente aos casos omissos.
- 12.5. Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de quaisquer das cláusulas do ajuste poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.
- 12.6. A CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE toda e qualquer alteração de seus dados cadastrais, para atualização, sendo sua obrigação manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 12.7. Fica eleito o Foro da Fazenda Pública da Comarca da Capital do Estado de São Paulo para dirimir eventuais controvérsias decorrentes do presente ajuste.
- 12.8. A CONTRATADA exibiu no ato da assinatura do Contrato, o Documento de Arrecadação do Município (DAMSP) no valor de R\$ 92,20 (noventa e dois reais e vinte centavos), nos termos da Portaria SF nº 63/2006, correspondente ao pagamento do preço público relativo à lavratura do presente Contrato.


RODRIGO MAURO RUIZ DE MATOS
Coordenadoria de Gestão de Bens e Serviços
Coordenador Substituto
CONTRATANTE


GERALDO JOÃO COAN
Sócio Administrador
GERALDO J. COAN & CIA LTDA.
CONTRATADO

TESTEMUNHAS


VERA CRISTINA SOARES DE MELLO
R.G. Nº 7.889.175-9


ESTANISLAU CORRÊA DE OLIVEIRA
R.G. Nº 13.615.462-1



CONTRATO nº 122/2007- SMG/DME

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2006-0.196.829-4

PREGÃO SMG Nº 73/2006

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO -
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO

CONTRATADA: CONVIDA ALIMENTAÇÃO S/A (Lot 4)

Folha nº 395 396
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta

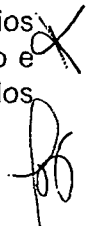
Aos três dias do mês de Julho do ano de dois mil e sete, presentes, na Rua Libero Badaró, 425 – 3º andar - Centro, CEP 01009-905, cidade São Paulo/SP, na sede da Secretaria Municipal de Gestão, inscrita no CNPJ sob nº 46.392.080/0001-79, a PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, Coordenadoria de Gestão de Bens e Serviços, aqui representada, nos termos da Portaria nº 028/SMG.G/2007 de 10/03/2007 e Portaria nº 844/2007 de 25/06/2007, por seu Coordenador Substituto, Sr. RODRIGO MAURO RUIZ DE MATOS, doravante designado simplesmente CONTRATANTE, e do outro a empresa CONVIDA ALIMENTAÇÃO S/A, com sede na Avenida Dom Pedro I, nº 530 – Vila Pires, Santo André / São Paulo – CEP: 0910-000, inscrita no CNPJ sob o n.º 48.865.828/0001-39, por seu Diretor Presidente Sr. SERGIO DE NADAI, portador do R.G nº 5.846.855-9 e inscrito no CPF sob o n.º 657.661.568-04 e por seu Diretor Comercial Sr. FABRICIO AROUCA DE NADAI, portador do R.G nº 18.724.770-5 e inscrito no CPF sob o n.º 179.280.158-03, doravante simplesmente designada CONTRATADA, nos termos das Lei Municipais nº 14.145/06, 13.278/02, dos Decretos Municipais nº 44.279/2003, nº 45.689/2005, nº 46.662/2005 e nº 47.014/2006, da Lei Federal nº 10.520/02, da e da Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações posteriores e demais normas complementares, firmam o presente instrumento objetivando a prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam os padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão e mão de obra, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos utilizados, de acordo com os termos do despacho de fls. 10.524 e da proposta comercial inserta às fls. 10.507 à 10.512 do processo nº 2006-0.196.829-4 – Pregão nº 73/2006 resolvem firmar o presente contrato, na conformidade das cláusulas que seguem:

CLAÚSULA PRIMEIRA – OBJETO

1. O presente contrato tem por objeto contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam os padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão e mão de obra, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos



CÓPIA



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

215 do proc.
2007 - 0.168.731-9
Assinatura: REGILIA FREITAS C. DE MORAES
Assistente Técnico II
DGS. G

equipamentos utilizados **LOTE 4**, totalizando para EMEI/EMEF: 1.461.075 (um milhão quatrocentas e sessenta e uma mil e setenta e cinco) refeições estimadas / mês, para o ensino Fundamental; 506.556 (quinhentas e seis mil, quinhentas e cinquenta e seis) refeições estimadas / mês para o Ensino Infantil, e, para as CRECHES: 165.364 (cento e sessenta e cinco mil trezentas e sessenta e quatro) refeições estimadas / mês no atendimento integral (5 tipos de alimentação diária) e, 6.610 (seis mil seiscentas e dez) refeições estimadas / mês no atendimento parcial (3 tipos de alimentação diária), a serem fornecidas nas unidades descritas no **Anexo XVII** do edital de Pregão que precedeu este ajuste.

Folha nº 396 397
do processo nº 256/08
Horta

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO

2. O prazo deste Contrato é de 12 (doze) meses contados a partir da data de início dos serviços, que constará da primeira ordem de serviço, podendo ser prorrogado, por iguais ou menores períodos, desde que haja interesse das partes e seja respeitado o limite máximo permitido pela legislação.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO(S) PREÇO(S), VALOR DO CONTRATO E DA DOTAÇÃO.

- 3.1. O valor total estimado do presente contrato é de R\$ 41.911.794,24 (quarenta e um milhões, novecentos e onze mil, setecentos e noventa e quatro reais e vinte e quatro centavos), nele estando incluídas todas as despesas relativas ao presente Contrato.
- 3.1.1. O valor total acima corresponde aos valores unitários estimados das refeições, conforme abaixo:

EMEI/EMEF		
Tipo de Refeição	Preço unitário	Média mensal estimada de refeições
ENSINO FUNDAMENTAL		
Refeição EMEF	R\$ 1,37	601.472
Lanche EMEF	R\$ 1,32	690.353
Refeição Suplência	R\$ 1,51	162.960
Merenda Especial	R\$ 1,21	5
Kit Passeio	R\$ 1,77	6.285
ENSINO INFANTIL		
Refeição EMEI	R\$ 1,48	251.863
Lanche EMEI	R\$ 1,24	248.404
Merenda Especial	R\$ 1,21	5

2



CÓPIA



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º 216 do proc.

2007 - 0.168.731-9

Assinatura: CEL. DE MORAE

Assessor Técnico II

DGS. G

Kit Passeio	R\$ 1,77	6.284
CRECHE		
Tipo de Refeição	Preço unitário	Média mensal estimada de refeições
Atendimento integral		
0 a 01 mês	R\$ 5,01	10
01 a 03 meses	R\$ 5,70	151
04 a 05 meses	R\$ 5,50	1.380
06 a 07 meses	R\$ 5,55	3.382
08 a 11 meses	R\$ 5,95	9.593
01 ano a 03 anos e 11 meses	R\$ 4,60	129.378
4 a 6 anos	R\$ 5,00	21.470
Atendimento Parcial		
0 a 01 mês	R\$ 2,95	10
01 a 03 meses	R\$ 3,40	10
04 a 05 meses	R\$ 3,27	10
06 a 07 meses	R\$ 3,34	84
08 a 11 meses	R\$ 3,60	224
01 ano a 03 anos e 11 meses	R\$ 3,19	5.348
4 a 6 anos	R\$ 3,44	924

Folha nº 397 398
do processo nº 256/08
Mário Sérgio Horta
RF 101.088

- 3.2. Os recursos necessários para fazer frente às despesas deste contrato onerarão as dotações nº 15.12.12.306.0352.6552.33903200.00 e 15.12.12.306.0352.6558.33903200.00 do orçamento vigente e dotação própria nos próximos exercícios financeiros, se for o caso

CLÁUSULA QUARTA - DOS REAJUSTES

4. Os preços acordados serão reajustados anualmente, com base na Lei federal nº 10.192/01 e no Decreto Municipal nº 25.236/87, na forma sintética, observando-se as demais normas que regulamentam a matéria, e mediante a utilização como índice específico publicado pela Secretaria das Finanças, conforme portaria SF 104 de 27 de julho de 1994.
- 4.1 Os preços somente poderão ser reajustados vencidos os 12 (doze) meses da data de assinatura dos contratos, nos termos da Portaria SF 104/94.



CÓPIA



Folha n.º 217 do proc.
2007 - 0.168.731-9
Assinatura: REGILIA FREITAS G. DE MORAES
Assistente Técnico II
DGS. G

- 4.2 Para fins de reajustamento em conformidade com a Lei Federal nº 398 399 9.069/95 e com o §3º do artigo da Lei Federal nº 10.192/01, o índice inicial (Io) e o preço inicial (Po) terão como data base aquela correspondente à data limite para apresentação da proposta. n.º 256/08
- 4.3 Obedecidas às disposições legais pertinentes, em especial a Lei Federal nº 10.192/01, o Decreto Municipal nº 25.236/87, Portarias SF nº 104/94, 054/95, 036/96 e 068/97 e aplicando-se a modalidade de reajustamento sintético, utilizar-se-á o índice apropriado, nos termos da Portaria SF nº 1.285/91.
- 4.4 Concedido o reajuste na forma do disposto nos itens anteriores, fica vedado novo reajuste ao contrato pelo período de 12 (doze) meses.
- 4.5 As condições de reajustamento pactuadas poderão ser alteradas em face da superveniência de normas federais ou municipais aplicáveis à espécie.

CLÁUSULA QUINTA - ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

- 5.1. À CONTRATANTE é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo -lhes:
- a) exercer a supervisão geral das atividades decorrentes da execução dos serviços contratados;
 - b) realizar a conferência e manter o registro, do quantitativo diário de cada tipo de alimentação fornecida aos alunos;
 - c) realizar o registro das ocorrências na execução dos serviços contratados, indicando a aplicação de eventuais multas, penalidades e sanções por inadimplemento contratual;
 - d) aprovar o pagamento das faturas de prestação de serviços referentes a alimentação efetivamente fornecida, observando a eventual aplicação de multas incidentes sobre o faturamento diário;
 - e) providenciar a entrega, para a direção das unidades educacionais, de manual orientativo, consolidando as rotinas relacionadas ao serviço contratado;
 - f) subsidiar a direção das unidades educacionais, quanto às atividades de acompanhamento e controle diário dos serviços contratados, assistindo-as nas ocorrências que digam respeito a este assunto, e divulgando-lhes material orientativo e formando-lhes quanto ao mesmo.
 - g) promover gestões junto CONTRATADA, sempre que necessário ao aprimoramento dos serviços;
 - h) propor, quando for o caso, a aplicação das penalidades cabíveis junto à CONTRATADA;
 - i) encaminhar à CONTRATADA, as exigências pertinentes e relativas ao aperfeiçoamento e à correta execução dos serviços prestados;
 - j) publicar, no Diário Oficial da Cidade de São Paulo, os cardápios a serem seguidos pela CONTRATADA, alterando-os, a qualquer tempo, para ajustá-los ao Programa de Alimentação Escolar;
- 5.2. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo:
- a) Verificar a qualidade dos alimentos, solicitando a substituição imediata daqueles que apresentem condições impróprias às preparações/consumo;

[Assinatura]



[Assinatura]

[Assinatura]

CÓPIA



**PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO**

SECRETARIA DE GESTÃO

Folha n.º 218 do proc.
2007 - 0.168.731-9
Assinatura CECILIA FREITAS C. DE MORAES
Assistente Técnico II
DGS. G

Folha n.º 399 400
256/08
Mario Sergio Horta
mantidos.038

- b) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios, bem como dos veículos utilizados para o transporte das refeições.
- c) Inspecionar, quando necessário, os depósitos, **CONTRATADA**, destinados a armazenagem de alimentos para as unidades educacionais atendidas em seu lote.

5.3. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

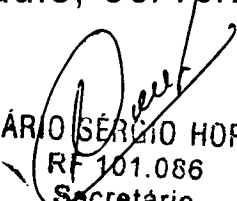
CLÁUSULA SEXTA - MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 6.1. Os pagamentos serão efetuados em conformidade com as medições quinzenais, mediante a apresentação dos originais da fatura, da nota de empenho, bem como:
- 6.1.1. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal.
- 6.1.2. Certidão atualizada de inexistência de débitos para com o Instituto Nacional de Seguro Social - CND.
- 6.1.3. Certidões de regularidade de situação quanto aos encargos tributários federais emitidas pela Procuradoria da Fazenda Nacional e pela Secretaria da Receita Federal do Brasil.
- 6.1.4. Certidão de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado.
- 6.1.5. Certidão Negativa de Débitos Tributários Mobiliários, relativa ao Município de São Paulo.
- 6.1.5.1. Caso a proponente não esteja cadastrada como contribuinte neste Município, deverá apresentar Declaração firmada pelo representante legal, sob as penas da Lei, do não cadastramento e de que nada deve à Fazenda do Município de São Paulo, relativamente aos tributos relacionados com a prestação licitada - nos termos do Modelo constante do Anexo X do edital de Pregão que precedeu este ajuste.
- 6.2. A não apresentação dessas comprovações assegura à CONTRATANTE o direito de não realizar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes.
- 6.3. O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias, a contar da data da entrega do pedido de pagamento acompanhado da documentação acima exigida.
- 6.3.1. Caso venha ocorrer a necessidade de providências complementares por parte da CONTRATADA, fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.
- 6.4. O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente no BRADESCO S/A conforme estabelecido no Decreto nº 46.528 publicado no D.O.C. do dia 21 de Outubro de 2005.
- 6.5. Os recursos para a execução do objeto onerarão as dotações orçamentárias do presente exercício, nº 15.12.12.306.0352.6552.33903200.00, suportados pelas Notas de Empenho: nº 48770 e nº 48772 e, nº 15.12.12.306.0352.6558.33903200.00, suportado pela Nota de Empenho nº



**TERMO DE ENCERRAMENTO DO VOLUME II DO
RDP-08-0256/2008.**

Fica encerrado o presente volume - II ao RDP-08-0256/2008, que "requer indexação dos documentos gerados pela Subcomissão para analisar os procedimentos de compra, armazenamento e distribuição dos alimentos destinados à merenda escolar da rede pública municipal de ensino (vinculada à Comissão de Finanças e Orçamento)". O presente volume é numerado a partir da folha 0201 e encerrado na folha 400, excluída esta página de encerramento. São Paulo, 30/10/2008.


MÁRIO SÉRGIO HORTA
RF 101.086
Secretário