

TERMO DE CONTRATO

PROCESSO ROE n.º 10845/22
PREGÃO ELETRÔNICO DRO n.º 049/2022
CONTRATO DRO n.º 011/2022

TERMO DE CONTRATO CELEBRADO ENTRE A FUNDAÇÃO CASA E A EMPRESA ANA CAROLINA P. TAMBASCHIA SAGRILO - EPP, TENDO POR OBJETO A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO AOS ADOLESCENTES, SOB A TUTELA DO ESTADO, ATENDIDOS EM CENTROS DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE VINCULADOS À DIVISÃO REGIONAL OESTE.

I - CONTRATANTE: **FUNDAÇÃO CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE - FUNDAÇÃO CASA-SP**, instituída pela Lei n.º 185, de 12 de dezembro de 1973, com respectivas alterações, por sua **DIVISÃO REGIONAL OESTE**, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob o n.º 44.480.283/0132-50, localizada na Rua Marrey Junior, n.º 89, Bairro Fragata, na cidade de Marília, Estado de São Paulo, neste ato representada pelo senhor Fernando José da Costa, Secretário da Justiça e Cidadania, respondendo pelo expediente da Fundação CASA, nos termos do Decreto, publicado no DOE de 05-10-2020 e por sua Diretora de Divisão, a senhora Andrea Thomaz de Almeida, nomeada nos termos da Portaria Administrativa n.º 1389/2021, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**.

II - CONTRATADA: **ANA CAROLINA P. TAMBASCHIA SAGRILO - EPP**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob o n.º 05.566.409/0001-93, localizada à Rua Barão de Paranapanema, n.º 247, sala 02, Bairro Bosque, Campinas, estado de São Paulo, CEP 13.026-010, neste ato representada por seu sócio administrador Ana Carolina Pallandi Tambaschia Sagrilo, portador da Cédula de Identidade n.º 41.312.368.6 ssp-sp e inscrito no CPF/MF sob o n.º 321.840.948-97, conforme consta do Requerimento de Empresário, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**.

PREÂMBULO

Pelo presente instrumento e na melhor forma de direito, as partes acima mencionadas e qualificadas têm entre si justo e acertado o presente Termo de Contrato, objetivando a prestação de serviços de nutrição e alimentação aos adolescentes, sob a tutela do Estado, atendidos em Centros de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente vinculados à Divisão Regional Oeste, no qual se submetem as partes às cláusulas e condições adiante



estipuladas, que reciprocamente se outorgam e aceitam e que darão integral cumprimento, por si, seus herdeiros ou sucessores, a qualquer título.

A lavratura do presente contrato decorre de licitação promovida na modalidade PREGÃO, em sua forma ELETRÔNICA, de n.º 049/2022, advinda da CI n.º 025/2022 - (UAISA-DRO), que deu origem ao Processo ROE n.º 10845/22, realizada com arrimo nas disposições contidas na Lei federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto estadual n.º 49.722, de 24 de junho de 2005 e Resolução da Casa Civil n.º 27, de 25 de maio de 2006, aplicando-se subsidiariamente, o Decreto estadual n.º 47.297, de 06 de novembro de 2002 e a Portaria Normativa n.º 063, de 06 de agosto de 2003, sujeitando-se, as partes contratantes às normas estabelecidas na Lei federal n.º 8.666 de 21 de junho de 1993 e na Lei estadual n.º 6.544, de 22 de novembro de 1989, com alterações respectivas, bem como, pelas demais normas legais e regulamentares vigentes aplicáveis à matéria, incluindo-se, aqui, o estudo contido no VOLUME 06 "Prestação de serviços de nutrição e alimentação aos adolescentes, sob a tutela do Estado, atendidos pela Fundação CASA", editado pela Secretaria da Fazenda e as cláusulas contratuais que reciprocamente se outorgam e aceitam:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Constitui objeto do presente instrumento a prestação de serviços **de Nutrição e Alimentação, aos Adolescentes, sob a tutela do Estado, atendidos pela Fundação CASA**, no(s) Centro(s) de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente – **CASA São José do Rio Preto, CASA de Semiliberdade de São José do Rio Preto e CASA Alexandre Thomé de Souza (Mirassol)**, vinculado(s) a Divisão Regional Oeste, conforme detalhamento e especificações técnicas constantes do Memorial Descritivo, da proposta da CONTRATADA e demais documentos constantes do processo administrativo em epígrafe.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Os serviços serão executados nos locais indicados no Memorial Descritivo, observando-se os prazos e condições previstos na Ordem de Início, correndo por conta da CONTRATADA todas as despesas decorrentes e necessárias à sua plena e adequada execução, em especial as atinentes a seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA E DAS PRORROGAÇÕES

O contrato terá vigência de **15 (quinze)** meses, a contar da data estabelecida para início dos serviços.

O presente contrato será regido pela Lei Federal n.º 10.520/2002 e pelas normas mencionadas no preâmbulo durante toda a sua vigência, nos termos do parágrafo único do artigo 191 c/c o inciso II do artigo 193 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

O prazo de vigência poderá ser prorrogado por sucessivos períodos, iguais ou inferiores, a critério da CONTRATANTE, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições



permitidos pela legislação vigente.

PARÁGRAFO SEGUNDO

A CONTRATADA poderá se opor à prorrogação de que trata o parágrafo anterior, desde que o faça mediante documento escrito, recepcionado pelo CONTRATANTE em até **90 (noventa) dias** antes do vencimento do contrato ou de cada uma das prorrogações do prazo de vigência.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Eventuais prorrogações serão formalizadas mediante celebração dos respectivos termos de aditamento ao contrato, respeitadas as condições prescritas na Lei Federal nº 8.666/1993.

PARÁGRAFO QUARTO

A não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência da CONTRATANTE não gerará à CONTRATADA direito a qualquer espécie de indenização.

PARÁGRAFO QUINTO

Dentre outras exigências, a prorrogação somente será formalizada caso os preços mantenham-se vantajosos para o CONTRATANTE e consistentes com o mercado, conforme pesquisa a ser realizada à época do aditamento pretendido.

PARÁGRAFO SEXTO

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

PARÁGRAFO SÉTIMO

Ocorrendo a resolução do contrato, com base na condição estipulada no Parágrafo Sexto desta Cláusula, a CONTRATADA não terá direito a qualquer espécie de indenização.

CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES E DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

À CONTRATADA, além das obrigações constantes do Memorial Descritivo, que constitui **Anexo I** do Edital indicado no preâmbulo, e daquelas estabelecidas em lei, em especial as definidas nos diplomas federal e estadual sobre licitações, cabe:

- I - zelar pela fiel execução deste contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;
- II – designar o responsável pelo acompanhamento da execução das atividades, em especial da regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica alocada, e pelos contatos com o CONTRATANTE;
- III - fornecer à equipe alocada para a execução dos serviços os equipamentos de proteção individual adequados à atividade, o necessário treinamento e fiscalizar sua efetiva utilização;
- IV - manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação indicada no preâmbulo deste termo;
- V - dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE de qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;
- VI - prestar ao CONTRATANTE, por escrito, os esclarecimentos solicitados e atender



prontamente as reclamações sobre seus serviços;

VII - responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes da execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização do CONTRATANTE em seu acompanhamento;

VIII - responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, resultantes da execução deste contrato, nos termos do artigo 71 da Lei Federal nº 8.666/1993;

IX - manter seus profissionais identificados por meio de crachá com fotografia recente;

X - submeter à CONTRATANTE relatório mensal sobre a prestação dos serviços, relatando todos os serviços realizados, eventuais problemas verificados e qualquer fato relevante sobre a execução do objeto contratual;

XI - arcar com despesas decorrentes de infrações de qualquer natureza praticadas por seus empregados durante a execução dos serviços, ainda que no recinto da sede do CONTRATANTE;

XII - apresentar, quando exigido pelo CONTRATANTE, os comprovantes de pagamentos de salários, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias, relativas aos seus empregados, que prestam ou tenham prestado serviços objeto do presente contrato;

XIII - identificar todos os equipamentos e materiais de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE;

XIV - obedecer às normas e rotinas do CONTRATANTE, em especial as que disserem respeito à segurança, à guarda, à manutenção e à integridade das informações existentes ou geradas durante a execução dos serviços;

XV - guardar sigilo em relação às informações ou documentos de qualquer natureza de que venha a tomar conhecimento, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização;

XVI - Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

XVII - Acondicionar as refeições apropriadamente de forma que fique conservada a qualidade e temperatura dos alimentos ao serem transportados.

XVIII - Manter absoluta higiene no preparo, manipulação, transporte e armazenamento dos alimentos.

XIX - manter bens e equipamentos necessários à realização dos serviços, de qualidade comprovada, em perfeitas condições de uso, em quantidade adequada à boa execução dos trabalhos, cuidando para que os equipamentos elétricos sejam dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;

XX - Dispor das instalações físicas e dependências do serviço de alimentação, objeto do contrato, conforme legislação vigente (Portaria CVS-5/13).

XXI - Elaborar cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal -, submetendo à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados, só poderão sofrer alterações, com prévia anuência do Contratante, mediante justificativa da Contratada.



PARÁGRAFO PRIMEIRO

A CONTRATADA não poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, tampouco aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, por conta própria ou por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie relacionados de forma direta ou indireta ao objeto deste contrato, o que deve ser observado, ainda, pelos seus prepostos, colaboradores e eventuais subcontratados, caso permitida a subcontratação.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Em atendimento à Lei Federal nº 12.846/2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014, a CONTRATADA se compromete a conduzir os seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, abstendo-se de práticas como as seguintes:

- I – prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;
- II – comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;
- III – comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;
- IV – no tocante a licitações e contratos:
 - a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;
 - b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;
 - c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
 - d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;
 - e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;
 - f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou
 - g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;
- V – dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

PARÁGRAFO TERCEIRO

O descumprimento das obrigações previstas nos Parágrafos Primeiro e Segundo desta Cláusula Quarta poderá submeter a CONTRATADA à rescisão unilateral do contrato, a critério da CONTRATANTE, sem prejuízo da aplicação das sanções penais e administrativas cabíveis e, também, da instauração do processo administrativo de



responsabilização de que tratam a Lei Federal nº 12.846/2013 e o Decreto Estadual nº 60.106/2014.

PARÁGRAFO QUARTO

A responsabilidade técnica dos serviços caberá à Nutricionista Caroline Soldi Malgarin Medeiros, CRN nº 31268 da 3ª região. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do *curriculum-vitae* do profissional indicado para a função de responsável técnico e da respectiva documentação do CRN.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES E DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

Ao CONTRATANTE cabe:

I - exercer a fiscalização dos serviços, designando servidor responsável pelo acompanhamento da execução contratual e, ainda, pelos contatos com a CONTRATADA;

II - fornecer à CONTRATADA todos os dados e informações necessários à execução do objeto do contrato;

III - efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste ajuste;

IV- permitir aos técnicos e profissionais da CONTRATADA acesso às áreas físicas envolvidas na execução deste contrato, observadas as normas de segurança;

CLÁUSULA SEXTA - DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

O CONTRATANTE exercerá a fiscalização dos serviços contratados por intermédio do gestor do contrato de modo a assegurar o efetivo cumprimento das obrigações ajustadas.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A fiscalização não exclui e nem reduz a integral responsabilidade da CONTRATADA, mesmo perante terceiros, por quaisquer irregularidades constatadas na prestação dos serviços, inclusive quando resultantes de utilização de pessoal inadequado ou sem a qualificação técnica necessária, inexistindo, em qualquer hipótese, corresponsabilidade por parte do CONTRATANTE.

PARÁGRAFO SEGUNDO

A ausência de comunicação, por parte do CONTRATANTE, referente a irregularidades ou falhas, não exime a CONTRATADA do regular cumprimento das obrigações previstas neste contrato e no **Anexo I** do Edital.

PARÁGRAFO TERCEIRO

O objeto deste Contrato será acompanhado e fiscalizado por gestor a ser designado pela CONTRATANTE em ato próprio, que exercerá suas atividades de acordo com todas as Cláusulas, dos quais tem pleno conhecimento, e com observância ao disposto na Lei Federal n.º 8.666/93 e demais legislação vigente.

PARÁGRAFO QUARTO

O Gestor poderá indicar fiscais para acompanharem a execução dos serviços, objeto deste Contrato, os quais serão designados formalmente e terão atribuições fixadas por ato próprio da CONTRATANTE.

PARÁGRAFO QUINTO



A fiscalização da prestação dos serviços deverá ser executada obedecendo ao que se segue à prestação de serviços utilizando as dependências da CONTRATANTE.

- a) Exercer a fiscalização da prestação dos serviços, em todas as etapas de preparação, bem como da distribuição, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades das refeições e descartáveis previstos/fornecidos, o cumprimento do cardápio previamente estabelecido, o porcionamento, as condições de temperatura, a qualidade, as condições de higiene, o acondicionamento e a aceitação da alimentação pelos adolescentes.
- b) Aprovar as Notas Fiscais/Faturas de prestação de serviços somente das refeições e serviços efetivamente fornecidos.
- c) Supervisionar os gêneros alimentícios e materiais descartáveis em uso na prestação de serviços, tendo a prerrogativa de recusar aquele que apresentar má qualidade.
- d) Fiscalizar inclusive a qualidade "in natura" dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também processos de preparações, que a juízo do gestor e/ou do fiscal poderá ser interrompido, refeito ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo.
- e) Ter a qualquer hora acesso às dependências disponibilizadas à CONTRATADA, para a fiscalização rotineira dos serviços, da higienização e das normas de segurança do trabalho.
- f) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e produtos que apresentem condições impróprias ao consumo.
- g) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios, das áreas de produção e refeitórios.
- h) Coibir a utilização das instalações, material, equipamentos e utensílios da cozinha e refeitório para qualquer outra finalidade estranha ao objeto contratual.
- i) Registrar e comunicar à CONTRATADA eventual ocorrência relacionada ao cumprimento deste contrato.
- j) Manter rígido controle dos bens disponibilizados à CONTRATADA, com relação à utilização, estado de conservação e manutenção, ressaltando que o custo da manutenção onerará a CONTRATADA.
- k) Comunicar por escrito qualquer falta ou deficiência devendo ser corrigidos imediatamente pela CONTRATADA.
- l) Efetuar avaliação periódica das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA.
- m) Emitir mensalmente documentos que informe a quantidade e qualidade das refeições fornecidas, bem como dos demais serviços prestados.
- n) Solicitar à CONTRATADA toda a documentação legal referente à prestação dos serviços nos prazos previstos.
- o) Realizar conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos adolescentes, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS PREÇOS E DO REAJUSTE

A CONTRATADA obriga-se a executar os serviços objeto deste contrato pelo preço mensal de R\$ 173.622,73 (Cento e setenta e tres mil, seiscentos e vinte e dois reais e setenta e tres centavos), perfazendo o total estimado de R\$ 2.604.341,02 (Dois milhões, seiscentos e quatro mil, trezentos e quarenta e um reais e dois centavos), mediante os valores unitários



constantes de sua proposta, apresentada no certame licitatório e que faz parte integrante do presente Termo de Contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

Nos preços acima estão incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos diretos e indiretos relacionados à prestação dos serviços, tais como tributos, remunerações, despesas financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta licitação, inclusive gastos com transporte.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Caso a CONTRATADA seja optante pelo Simples Nacional e, por causa superveniente à contratação, perca as condições de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou, ainda, torne-se impedida de beneficiar-se desse regime tributário diferenciado por incorrer em alguma das vedações previstas na Lei Complementar Federal nº 123/2006, não poderá deixar de cumprir as obrigações avençadas perante a Administração, tampouco requerer o reequilíbrio econômico-financeiro, com base na alegação de que a sua proposta levou em consideração as vantagens daquele regime tributário diferenciado.

PARÁGRAFO QUARTO

Os preços a que se refere o *caput* serão reajustados anualmente, mediante a aplicação da seguinte fórmula paramétrica:

$$R = P_0 \left[\left(0,50 \times \frac{IPC}{IPC_0} + 0,50 \times \frac{I}{I_0} \right) - 1 \right]$$

Onde:

- *R* = parcela de reajuste;
- *P₀* = preço inicial do contrato no mês de referência dos preços ou preço do contrato no mês de aplicação do último reajuste;
- *IPC/IPC₀* = variação do IPC FIPE - Índice de Preço ao Consumidor, ocorrida entre o mês de referência de preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste;
- *I/I₀* = variação do IPC - Alimentação - FIPE - Índice de Preços ao Consumidor categoria Alimentação, ocorrida entre o mês de referência dos preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste.

PARÁGRAFO QUINTO

A periodicidade anual de que trata o Parágrafo Quarto será contada a partir de **junho/2021**, que será considerado como o mês de referência dos preços.

CLÁUSULA - OITAVA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

No presente exercício as despesas decorrentes desta contratação irão onerar o crédito





orçamentário 001001001 (fonte), de classificação funcional programática 14.243.1729.5907.0000 (programa de trabalho) e categoria econômica 3.3.90.39.72 (natureza da despesa).

PARÁGRAFO ÚNICO

No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

CLÁUSULA NONA - DAS MEDIÇÕES DOS SERVIÇOS CONTRATADOS

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

PARÁGRAFO ÚNICO

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

I - Até o 5º (quinto) dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços realizados e os respectivos valores apurados.

II - A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

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

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

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

IV - Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, comunicando à CONTRATADA, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, contados do recebimento do relatório, o valor aprovado, e autorizando a emissão da correspondente nota fiscal/fatura, a ser apresentada no primeiro dia subsequente à comunicação dos valores aprovados.

CLÁUSULA DÉCIMA - DOS PAGAMENTOS

Os pagamentos serão efetuados mensalmente, mediante a apresentação dos originais da nota fiscal/fatura à Fundação CASA-SP - Divisão Regional Oeste, situada na Rua Marrey Junior, nº 89, Bairro Fragata, na cidade de Marília, Estado de São Paulo, CEP 17.519-010, em conformidade com a Cláusula Nona deste instrumento.

I. A Contratada deverá emitir notas fiscais/faturas separadas por local de prestação de serviços, ou seja, um documento fiscal para cada localidade prevista no Anexo I – Memorial Descritivo do Edital, individualmente, conforme orientação do Gestor do Contrato, que informará a relação de números de inscrição de cada local no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ).



PARÁGRAFO PRIMEIRO

Os pagamentos serão realizados mediante depósito na conta corrente bancária em nome da CONTRATADA no Banco do Brasil S/A, de acordo com as seguintes condições:

I - em 30 (trinta) dias, contados da data de entrega da nota fiscal/fatura, ou de sua reapresentação em caso de incorreções, na forma e local previstos nesta Cláusula.

II - A discriminação dos valores dos serviços deverá ser reproduzida na nota fiscal/fatura apresentada para efeito de pagamento.

III - Quando for constatada irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à CONTRATADA carta de correção para regularização de erro ocorrido na emissão do documento fiscal, de acordo com o Comunicado SINIEF 01, de 30/03/2007, que deverá ser encaminhada ao gestor da CONTRATANTE no prazo de 02 (dois) dias e desde que o erro não esteja relacionado aos seguintes fatores:

- a) Variáveis que determinam o valor do imposto tais como: base de cálculo, alíquota, diferença de preço, quantidade, valor da operação ou da prestação.
- b) Correção de dados cadastrais que impliquem mudança do remetente ou do destinatário.
- c) Data de emissão ou de saída.

IV - Caso a CONTRATADA não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento mencionado será recontado, a partir da data da sua apresentação.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Havendo atraso nos pagamentos, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, utilizando-se a “Tabela Prática do Tribunal de Justiça do Estado de São Paulo” ou outra ferramenta que lhe venha a substituir, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados pro rata temporis, em relação ao atraso verificado.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome da CONTRATADA no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pela CONTRATADA, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8º da Lei Estadual nº 12.799/2008.

PARÁGRAFO QUARTO

A CONTRATANTE poderá, por ocasião do pagamento, efetuar a retenção de tributos determinada por lei, ainda que não haja indicação de retenção na nota fiscal apresentada ou que se refira a retenções não realizadas em meses anteriores.

PARÁGRAFO QUINTO

Por ocasião da apresentação ao CONTRATANTE da nota fiscal, fatura, recibo ou documento de cobrança equivalente, a CONTRATADA deverá fazer prova do recolhimento mensal ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS nos termos da legislação vigente.



I - As comprovações relativas ao FGTS a serem apresentadas deverão corresponder ao período de execução e tomador de serviço.

II - Se por ocasião da apresentação da nota fiscal, da fatura, do recibo ou do documento de cobrança equivalente não houver decorrido o prazo legal para recolhimento do FGTS, poderá ser apresentada cópia da documentação comprobatória do recolhimento referente ao mês imediatamente anterior, devendo a CONTRATADA apresentar a documentação devida quando do vencimento do prazo legal para recolhimento.

III - a não apresentação dessas comprovações assegura ao CONTRATANTE o direito de sustar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes.

IV - Quando da apresentação do documento de cobrança, a CONTRATADA deverá elaborar e entregar ao CONTRATANTE os seguintes documentos:

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

- nome dos segurados;
- cargo ou função;
- remuneração discriminando separadamente as parcelas sujeitas ou não à incidência das contribuições previdenciárias;
- descontos legais;
- quantidade de quotas e valor pago à título de salário-família;
- totalização por rubrica e geral;
- resumo geral consolidado da folha de pagamento; e

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

- nome e CNPJ do CONTRATANTE;
- data de emissão do documento de cobrança;
- número do documento de cobrança;
- valor bruto, retenção e valor líquido (recebido) do documento de cobrança.
- totalização dos valores e sua consolidação.

c) os documentos solicitados nas alíneas anteriores deverão ser entregues ao CONTRATANTE na mesma oportunidade da nota fiscal, fatura, recibo ou documento de cobrança equivalente.

PARÁGRAFO SEXTO

Por ocasião da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, a CONTRATADA deverá apresentar as seguintes certidões:

- a) Certificado de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF - FGTS).
- b) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos trabalhistas (CNDT).
- c) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União.



d) Certidão emitida pela Fazenda Estadual da sede ou domicílio da licitante que comprove a regularidade de débitos tributários relativos ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação – ICMS.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

A CONTRATADA não poderá ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto deste ajuste, mas poderá subcontratar os serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações disponibilizados para a execução do objeto e o transporte das refeições, desde que com prévia e expressa autorização da CONTRATANTE.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A CONTRATADA deverá solicitar, por escrito, autorização expressa da CONTRATANTE para subcontratar tais serviços, informando e apresentando:

- 1 - nome e endereço da empresa a ser subcontratada;
- 2 - nome dos titulares e prepostos da empresa a ser subcontratada;
- 3 - relação dos veículos a serem utilizados no transporte das refeições, acompanhada dos respectivos Certificados de Vistoria de Veículo para o fim que se destina, conforme Portarias CVS vigentes e pertinentes.

PARÁGRAFO SEGUNDO

A autorização será dada pela CONTRATANTE, também por escrito, após o estudo da sua conveniência mediante Carta de Anuência.

PARÁGRAFO TERCEIRO

A CONTRATADA, ato contínuo do recebimento da Carta de Anuência, deverá fornecer cópia do Instrumento Contratual formalizado com a subcontratada.

PARÁGRAFO QUARTO

A CONTRATADA deverá também fornecer à CONTRATANTE a relação nominal dos empregados da subcontratada para a execução dos serviços, onde conste o número de registro de empregado, número e série do CTPS – Carteira de Trabalho e Previdência Social, atualizando as informações quando da substituição, admissão e demissão do empregado.

PARÁGRAFO QUINTO

A subcontratação, mesmo quando autorizada pela CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA das obrigações decorrentes deste contrato, que permanecerá sendo a única responsável perante a CONTRATANTE.

PARÁGRAFO SEXTO

Os pagamentos serão realizados exclusivamente à CONTRATADA, sendo vedada a subcontratação dos demais serviços previstos nesta contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ALTERAÇÃO DA QUANTIDADE DO OBJETO CONTRATADO



A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do CONTRATANTE, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

PARÁGRAFO ÚNICO

Eventual alteração será obrigatoriamente formalizada pela celebração de prévio termo aditivo ao presente instrumento, respeitadas as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO

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

PARÁGRAFO ÚNICO

A CONTRATADA reconhece desde já os direitos do CONTRATANTE nos casos de rescisão administrativa, prevista no artigo 79 da Lei Federal nº 8.666/1993, bem como no artigo 1º, §2º, item 3, do Decreto Estadual nº 55.938/2010, com a redação que lhe foi dada pelo Decreto Estadual nº 57.159/2011, na hipótese da configuração de trabalho em caráter não eventual por pessoas físicas, com relação de subordinação ou dependência, quando a CONTRATADA for sociedade cooperativa.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A CONTRATADA ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, se vier a praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal, quando couber.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A sanção de que trata o *caput* desta Cláusula poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas no **Anexo IV** do Edital indicado no preâmbulo deste instrumento, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no CAUFESP, no “Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções”, no endereço www.esancoes.sp.gov.br, e também no “Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS”, no endereço <http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis>.

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

PARÁGRAFO TERCEIRO

O CONTRATANTE reserva-se no direito de descontar das faturas os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais, ou, quando for o caso, efetuará a cobrança judicialmente.

PARÁGRAFO QUARTO

A prática de atos que atentem contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública, ou que de qualquer forma venham a constituir fraude ou corrupção, durante a licitação ou ao longo da execução do contrato, será objeto de instauração de processo administrativo de responsabilização nos termos da Lei Federal nº 12.846/2013 e do Decreto Estadual nº 60.106/2014, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas nos artigos 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.



CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

Para fiel cumprimento de todas as obrigações contratuais assumidas, a CONTRATADA prestou garantia no valor de R\$ 78.130,23 (Setenta e oito mil, cento e trinta reais e vinte e três centavos), correspondente a 3% (três por cento) do valor total da contratação, em conformidade com o disposto no artigo 56 da Lei Federal nº 8.666/1993.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Validade da garantia. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, **deverá abranger um período mínimo de três meses após o término da vigência contratual.** A garantia deve assegurar a cobertura de todos os eventos ocorridos durante a sua validade, ainda que o sinistro seja comunicado pela CONTRATANTE após expirada a vigência do contrato ou a validade da garantia.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Modalidades. A garantia contratual poderá ser prestada por uma das seguintes modalidades:

- I. **Dinheiro.** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada mediante depósito bancário em favor da CONTRATANTE no Banco do Brasil, em conta que contemple a correção monetária do valor depositado.
- II. **Títulos da dívida pública.** Serão admitidos apenas títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.
- III. **Fiança bancária.** Feita a opção pela fiança bancária, no instrumento deverá constar a renúncia expressa do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- IV. **Seguro-garantia.** A apólice de seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no parágrafo terceiro desta cláusula. Caso tal cobertura não conste expressamente da apólice, a CONTRATADA poderá apresentar declaração firmada pela seguradora emitente, afirmando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos indicados no parágrafo terceiro desta cláusula.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Cobertura. A garantia de execução assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- I. prejuízos advindos do inadimplemento total ou parcial do objeto do contrato;
- II. prejuízos diretos causados à CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo da CONTRATADA durante a execução do objeto do contrato;
- III. multas, moratórias e compensatórias, aplicadas pela CONTRATANTE à CONTRATADA; e
- IV. obrigações trabalhistas e previdenciárias relacionadas ao contrato não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber.

PARÁGRAFO QUARTO

Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as



seguintes:

- I. Caso fortuito ou força maior;
- II. Descumprimento das obrigações pela CONTRATADA decorrentes de atos ou fatos imputáveis exclusivamente à CONTRATANTE.

PARÁGRAFO QUINTO

Readequação. No caso de alteração do valor do contrato ou prorrogação dos prazos de execução, a garantia deverá ser readequada nas mesmas condições. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente para o pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA deverá efetuar a respectiva reposição no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada pela CONTRATANTE para fazê-lo.

PARÁGRAFO SEXTO

Extinção. Decorrido o prazo de validade da garantia, e desde que constatado o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais, esta será considerada extinta com a devolução da apólice, da carta-fiança ou com a autorização concedida pela CONTRATANTE para que a CONTRATADA realize o levantamento do depósito em dinheiro.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DISPOSIÇÕES FINAIS

Fica ajustado, ainda, que:

- I. Consideram-se partes integrantes do presente Termo de Contrato, como se nele estivessem transcritos:
 - a. o Edital mencionado no preâmbulo e seus anexos.
 - b. a proposta apresentada pela CONTRATADA;
- II. Aplicam-se às omissões deste contrato as disposições normativas indicadas no preâmbulo deste Termo de Contrato e demais disposições regulamentares pertinentes.
- III. Para dirimir quaisquer questões decorrentes deste Termo de Contrato, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

E assim, por estarem as partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento **em 02 (duas) vias** de igual teor e forma que, lido e achado conforme pela CONTRATADA e pela CONTRATANTE, vai por elas assinado para que produza todos os efeitos de Direito, na presença das testemunhas abaixo identificadas.

Marília, 19 de outubro de 2022.

CONTRATANTE: FUNDAÇÃO CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE – FUNDAÇÃO CASA

Fernando José da Costa
Secretário da Justiça e Cidadania
Respondendo pelo Expediente da Fundação CASA



Andréa Thomaz de Almeida
Diretor de Divisão

CONTRATADA: ANA CAROLINA P. TAMBASCHIA SAGRILO - EPP
Ana Carolina Pallandi Tambaschia
Sócio Administrador

ANA CAROLINA
P TAMBASCHIA
SAGRILO:05566
409000193
Assinado de forma digital por ANA
CAROLINA P TAMBASCHIA
SAGRILO:05566409000193
Dados: 2022.10.19 12:52:03 -03'00'

TESTEMUNHAS:

Adilson Ronaldo Rodrigues
Chefe de Seção

Alessandra Santos de Lima
Encarregado Administrativo



Assinado com senha por ALESSANDRA SANTOS DE LIMA - ENCARREGADO ADMINIST III / SADRO - 19/10/2022 às 14:10:02, ADILSON RONALDO RODRIGUES - CHEFE DE SEÇÃO II / SADRO - 19/10/2022 às 14:11:09, ANDREA THOMAZ DE ALMEIDA - DIRETOR DE DIVISÃO II / DRO - 19/10/2022 às 14:12:55 e FERNANDO JOSÉ DA COSTA - PRESIDENTE / GP - 19/10/2022 às 14:40:13.
Autenticado com senha por DANIELA DE FATIMA BONI BARBOSA - ESPECIALISTA ADMINISTRATIVO / SADRO-COMPRAS - 19/10/2022 às 13:34:18.
Documento Nº: 55375913-2477 - consulta à autenticidade em
<https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=55375913-2477>



FUNDCASASPDIC12022531680

ANEXO I
MEMORIAL DESCRITIVO
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PREGÃO ELETRÔNICO DRO N.º 049/2022- PROCESSO DRO N.º 10845/22

1. DO OBJETO

- 1.1.** Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, para fornecimento de refeições/serviços complementares destinados aos adolescentes sob a tutela do Estado, aos familiares em datas comemorativas e a outros em situações emergenciais, devidamente autorizados, mediante a operacionalização e desenvolvimento de atividades de produção, administrativas, proporcionando alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas, em conformidade com as especificações que seguem formalizadas nos termos da legislação vigente.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 2.1.** A Prestação de Serviço será utilizando as dependências da **CONTRATANTE**, nos Serviços de Nutrição dos Centros de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente – **CASA Alexandre Thomé de Souza - Mirassol e CASA São José do Rio Preto** este último produção e distribuição para o centro externo **CASA de Semiliberdade de São José do Rio Preto**.

2.2. A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS INCLUI:

- 2.2.1.** O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios;
- 2.2.2.** A disponibilização de mão de obra especializada: pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, objeto do Contrato, observadas as normas estabelecidas pelo CRN3, Vigilância Sanitária e ainda os parâmetros constantes no Estudo de Serviços Terceirizados (Cadterc) - Nutrição e Alimentação aos Adolescentes, sob Tutela do Estado, atendidos pela **FUNDAÇÃO CASA-SP** – Volume 06 – junho/21 - Secretaria de Orçamento e Gestão.
- 2.2.3.** O fornecimento de materiais de consumo em geral: descartáveis, materiais de limpeza e de higiene (para a área de produção, bem como para a higienização



dos utensílios utilizados pelos adolescentes e mesa dos refeitórios), utensílios em geral para a área de produção, recipientes para acondicionamento das refeições, utensílios isotérmicos para transporte das refeições, bem como utensílios para atendimento dos adolescentes (utensílios apropriados para o porcionamento das refeições, canecas, copos, pratos, talheres, cumbucas e bandejas), toalhas de mesa, panos descartáveis e saco de lixo para os refeitórios, entre outros, necessários à execução dos serviços.

- 2.2.4.** A disponibilização e instalação, às suas expensas, de equipamentos e mobiliários, necessários, à execução dos serviços, (nas áreas de guarda, pré preparo, preparo e distribuição), filtros de água, carro tipo plataforma, para transportar as refeições até os refeitórios do centros, refresqueiras, balança eletrônica, balcão térmico, refrigerador, entre outros, os quais serão devolvidos no final do Contrato.
- 2.2.5.** A manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos utilizados na execução dos serviços, inclusive os da Contratante à disposição da Contratada.
- 2.2.6.** A execução, às suas expensas, das adaptações que se fizerem necessárias, nas dependências da **CONTRATANTE**, objeto do Contrato, observadas as exigências estabelecidas pelo Centro de Vigilância Sanitária, mediante prévia autorização da Contratante, tais como a instalação de lavatório (s) exclusivo (s) para higienização das mãos e acessórios (papel toalha, sabão líquido, entre outros); mobiliário para guarda dos utensílios em uso pelo adolescente. Uma vez autorizada e executada, as mesmas, passam a incorporar o imóvel, sem qualquer ônus à Contratante. A partir da realização de Vistoria Técnica e/ou conhecimento do local, a **CONTRATADA**, ciente das condições das instalações e edificação, tem conhecimento das adaptações que se fazem necessárias.
- 2.2.7.** A instalação de telas milimétricas de proteção nas janelas dos Serviços de Nutrição (cozinha, refeitório e copa de distribuição) e nas portas de acesso à área externa.
- 2.2.8.** A colocação de proteção contra explosão e queda nas luminárias, protetor nos rodapés das portas que dão acesso aos serviços e demais adaptações que se façam necessárias, seguindo as normas da legislação vigente CVS nº 5/13.
- 2.2.9.** As despesas decorrentes do uso de linha telefônica da Contratante ou disponibilizar linha telefônica própria, às suas expensas.
- 2.2.10.** As despesas decorrentes do consumo de gás (GLP) utilizado nas cozinhas.
- 2.2.11.** A disponibilização de veículo para transporte da alimentação do serviço de nutrição do CASA São José do Rio Preto ao Centro de Semiliberdade de São José do Rio Preto, em condições adequadas, conforme legislação sanitária vigente e cumprindo os horários estabelecidos pela **CONTRATANTE**.

2.3. DOS LOCAIS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS



2.3.1.. Centro de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente – Alexandre Thomé de Souza - Mirassol.

Endereço: Estrada Área Rural de Mirassol, s/nº – Zona Rural, Caixa Postal, 32 - Mirassol/SP.

2.3.1.1. Centro de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente – São José Rio Preto.

Endereço: Rodovia Delcio Custódio da Silva, Km 3,5 – Fazenda São Pedro – São José do Rio Preto / SP - Caixa Postal 632.

2.3.2. Centro Externo:

2.3.2.1. Centro de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente de Semiliberdade – CASA Semiliberdade de São José do Rio Preto.

Endereço: Rua Siqueira Campos, nº 3626 – Vila Santa Cruz – São José do Rio Preto / SP.

2.4. DA CARACTERIZAÇÃO DOS CENTROS

2.4.1. O CASA Alexandre Thomé de Souza - Mirassol atende em média **48** (quarenta e oito) adolescentes, do gênero masculino, na faixa etária de 12 a 21 anos incompletos; sendo adolescentes no programa de internação. Adolescente em primeiro programa de internação; que já tenha cumprido internação provisória; que já cumpriu programa de semiliberdade; que já cumpriu programa de liberdade assistida; que já cumpriu programa de internação sanção e que já tenha cumprido programa de internação com menor estruturação infracional.

2.4.2. O CASA São José do Rio Preto atende em média **80 (oitenta)** adolescentes, do gênero masculino, na faixa etária de 12 a 21 anos incompletos; sendo adolescentes no atendimento inicial, internação provisória, programa de internação sanção e programa de internação. Adolescentes de primeiro ingresso na fundação, em primeiro programa de internação; que já cumpriu internação provisória, que já cumpriu programa de internação; que já cumpriu programa de semiliberdade e de liberdade assistida, que já cumpriu programa de internação sanção, em cumprimento de internação sanção; e que já tenha cumprido programa de internação com menor estruturação infracional.

2.4.3. O CASA de Semiliberdade São José do Rio Preto atende em média 26 (vinte e seis) adolescentes, do gênero masculino, na faixa etária de 12 a 21 anos incompletos; adolescentes no programa de semiliberdade

2.4.4. Os Centros de Atendimento possuem serviço de nutrição e alimentação com cozinha propriamente dita com local para recepção, pré preparo, preparo, higienização de utensílios e área delimitada para guarda de gêneros e produtos alimentícios e demais materiais de consumo, localizadas próximo ao prédio da administração. O serviço de nutrição e alimentação do CASA São José do Rio Preto possui câmara fria.

2.4.5. As características físicas dos serviços atendem à legislação vigente, quanto ao piso, lavável e antiderrapante, paredes azulejadas, teto caído, janelas tipo vitró – basculante e local para instalação de sistema de exaustão.



- 2.4.6.** O gás utilizado nos Serviços de Nutrição é G.L.P, sendo a CONTRATADA responsável pelo abastecimento e manutenção do fornecimento.
- 2.4.7.** Para o atendimento aos adolescentes o **CASA Alexandre Thomé de Souza – Mirassol**, possui um refeitório equipado com mesas e bancos em alvenaria, e em anexo copa de apoio para a distribuição das refeições.
- 2.4.8.** O **CASA São José do Rio Preto** possui dois refeitórios, com mesas e bancos em alvenaria para atendimento aos adolescentes e distribuição com passa pratos, unidos a cozinha.
- 2.4.9.** O **CASA de Semiliberdade São José do Rio Preto** possui local multiuso com mesas e cadeiras de plástico para atender os adolescentes. O local não possui cozinha.

2.5. DA CARACTERIZAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

- 2.5.1.** A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação envolve todas as etapas do processo de programação, abastecimento, guarda, operacionalização (pré preparo, preparo e cocção), transporte, distribuição da alimentação aos adolescentes, porcionamento, recolhimento de utensílios, higienização dos mesmos, recolhimento dos restos alimentares e destinação adequada.
- 2.5.2.** A execução dos serviços deverá basear-se no padrão de alimentação estabelecido pela **CONTRATANTE**, na estimativa do número de comensais, nos tipos de refeições e serviços complementares, bem como nos respectivos horários de cada refeição.
- 2.5.3.** Para atendimento do CASA de Semiliberdade São José do Rio Preto, as refeições (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar) e serviços complementares (lanche período parcial e lanche período integral) deverão ser preparados no Serviço de Nutrição do CASA São José do Rio Preto e transportados através de veículo, devidamente acondicionadas, em condições adequadas de higiene, conforme a legislação sanitária vigente, cumprindo os horários estabelecidos pela **CONTRATANTE**.

2.6. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

- 2.6.1.** A alimentação fornecida deve ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 2.6.2.** Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada e cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao Serviço de Nutrição. O **Responsável Técnico (RT)** deve estar com a inscrição ativa no respectivo conselho de classe e possuir atestado de responsabilidade técnica emitido pelo conselho de classe da jurisdição.
- 2.6.3.** Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar



com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente, conforme descrito no Estudo Técnico de Serviços Terceirizados (CadTerc) – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes, sob Tutela do Estado, atendidos pela Fundação CASA – SP, Volume 06 – Junho/2021 – Secretaria de Orçamento e Gestão.

- 2.6.4.** A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da **CONTRATADA**, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- 2.6.5.** Para a execução dos serviços, a **CONTRATADA** deve executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais destacam-se:
- 2.6.5.1.** Programação das atividades de Nutrição e Alimentação;
 - 2.6.5.2.** Elaboração de cardápio diário completo - mensal;
 - 2.6.5.3.** Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
 - 2.6.5.4.** Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
 - 2.6.5.5.** Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
 - 2.6.5.6.** Pré preparo, preparo e cocção da alimentação;
 - 2.6.5.7.** Coleta diária de amostras da alimentação preparada, em todas as refeições;
 - 2.6.5.8.** Transporte interno das refeições, devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos, até os locais de distribuição das refeições;
 - 2.6.5.9.** Distribuição das refeições nos refeitórios, devidamente acondicionadas no balcão térmico e/ou caixas térmicas devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas;
 - 2.6.5.10.** Porcionamento uniforme das refeições aos adolescentes, utilizando-se de utensílios apropriados (concha, escumadeira, colher de servir e pegadores);
 - 2.6.5.11.** Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos adolescentes, disponibilizando material para limpeza das mesas dos refeitórios, quando não for possível realizar;
 - 2.6.5.12.** Recolhimento dos resíduos, restos alimentares e destino adequado;
 - 2.6.5.13.** Transporte das refeições mediante veículo ao centro externo, em condições adequadas de higiene, conforme legislação sanitária vigente e cumprir os horários estabelecidos pela CONTRATANTE.

2.7. ATENDIMENTO A ADOLESCENTES

- 2.7.1.** A alimentação dos adolescentes é constituída de 04 (quatro) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar.



2.7.2. Estão previstos serviços complementares constituídos de lanches especiais quando em atividades externas e kit Natal.

2.7.3. Fornecimento de refeições e/ou lanches aos adolescentes da Fundação CASA, participantes em eventos esportivos e culturais, inclusive de outras Regionais, quando solicitados pela CONTRATANTE.

2.8. ATENDIMENTO A FAMILIARES

2.8.1. Visando à integração adolescente/ família, foram previstos:

2.8.1.1. Fornecimento de almoço ao familiar participante do atendimento socioeducativo no plano individual de atendimento do adolescente, em número de 01 (um) familiar por adolescente, conforme quantitativo estimado de refeições/ serviços complementares e frequência de fornecimento constante no **ANEXO I-2**.

2.8.1.2. Fornecimento de almoço aos familiares, em data comemorativa no mês de dezembro, em número de até 02 (dois) familiares por adolescente que se encontra em programa de internação.

2.9. SITUAÇÕES EMERGENCIAIS

2.9.1. Para situações emergenciais, estão previstas refeições a policiais e a funcionários, com prévia autorização da **Diretoria de Gestão e Articulação Regional e/ou Superintendência de Saúde**.

2.9.1.1. Entendem-se situações emergenciais aquelas que fogem a rotina de trabalho do funcionário, que se faz necessária à presença ininterrupta em situações de agravos e contenção de conflitos entre outros, no Centro.

2.9.1.2. O padrão de alimentação destinado aos familiares e eventualmente aos policiais e funcionários do Centro será o mesmo estabelecido aos adolescentes. As refeições quando fornecidas, não serão objeto de acréscimos ou supressões de preços, portanto, para efeito de preços, serão praticados os mesmos correspondentes às refeições normais.

2.9.1.3. Quantitativo estimado de comensais, número de refeições/ serviços complementares e frequência de fornecimento, conforme **ANEXO I – 2**.

2.10. DO HORÁRIO DAS REFEIÇÕES

2.10.1. O horário das refeições deve adequar-se à dinâmica de cada Centro, sendo preferencialmente:



- 2.10.1.1. Desjejum: 06h00 às 08h00
- 2.10.1.2. Almoço: 11h00 às 12h30
- 2.10.1.3. Lanche da Tarde: 14h30 às 15h00
- 2.10.1.4. Jantar: 18h00 às 19h00
- 2.10.2. O lanche da tarde, a critério do Centro de Atendimento Socioeducativo da **CONTRATANTE**, poderá ser fornecido até as 21 horas ou adequado às necessidades dos centros.
- 2.10.3. Os horários das refeições nos finais de semana, feriados, período de férias poderão ser diferenciados, de acordo com a dinâmica de cada centro.
- 2.10.4. No cardápio mensal deverá constar o lanche correspondente ao período fornecido.

2.11. DO TRANSPORTE

- 2.11.1 Transportar as refeições do **CASA São José do Rio Preto para o CASA de Semiliberdade de São José do Rio Preto**, devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos próprios em bom estado de conservação e higiene, que garantam a qualidade dos alimentos, atendendo aos critérios de tempo e temperatura, através de veículos, em condições adequadas de higiene e conservação, conforme legislação vigente cumprindo os horários estabelecidos pela **CONTRATANTE**.
- 2.11.2 Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificados de vistoria emitidos pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS nº 15/1991, de 07/11/1991, CVS nº 05/2013 de 09/04/2013, bem como os relativos a manutenção de higiene e de conservação.
- 2.11.3 Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação, em número suficiente para atendimento do objeto de Contrato e em condições adequadas às normas vigentes.
- 2.11.4 Estabelecer e cumprir horários de entrega das refeições nos Centros, de forma que atenda aos horários estabelecidos pela Direção dos Centros.
- 2.11.5 Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para transporte da alimentação, de acordo com as Portarias CVS nº 15/91 e CVS nº 05/13.

2.12. SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

- 2.12.1. **Para o CASA Alexandre Thomé de Souza – Mirassol** o sistema de distribuição de refeições aos adolescentes será a granel, cujas refeições deverão ser acondicionadas em recipientes isotérmicos, transportadas através de carro tipo plataforma até a copa de apoio do refeitório e as cubas devem ser



aconditionadas em balcão térmico para manutenção da temperatura durante a distribuição, conforme os padrões estabelecidos pela legislação vigente e porcionadas para consumo imediato.

- 2.12.2.** Para o **CASA São José do Rio Preto** o sistema de distribuição de refeições aos adolescentes será a granel, cujas refeições deverão ser acondicionadas em recipientes isotérmicos para que a temperatura durante a distribuição se mantenha adequada aos padrões estabelecidos pela legislação vigente, e porcionadas para consumo imediato.
- 2.12.3.** Para o **CASA de Semiliberdade de São José do Rio Preto** o sistema de distribuição de refeições aos adolescentes será em recipientes descartáveis individuais (marmitex) acondicionados em caixas isotérmicas, sendo transportadas através de veículo até o centro externo.
- 2.12.4.** No sistema a granel, as refeições (almoço e jantar) devem ser servidas em pratos de mesa de polipropileno com capacidade de 700ml, acompanhadas de talheres (colher, garfo e faca) do mesmo material, dispostos em bandeja lisa de polipropileno visando facilitar o transporte dos alimentos da área de distribuição até a mesa, proporcionando melhoria na qualidade do atendimento.
- 2.12.5.** As saladas e molhos devem ser porcionados em recipientes de polipropileno com capacidade para 300 ml individualmente, acrescentando-se temperos em sachê por ocasião do consumo.
- 2.12.6.** Em situações que não for possível o atendimento das refeições a granel, por razões de segurança dos Centros, calamidades públicas, pandemias ou condições inadequadas, o atendimento deverá ser em recipientes descartáveis e individuais, assegurando a salada separada dos alimentos quentes.

2.13. DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão em consonância com o Decreto n.º 43.339/98 e Anexo I da Resolução SAMSP - n.º 16/98, atualizada pela **PORTARIA NORMATIVA Nº 317/2018**.

REFEIÇÃO	C O M P O S I Ç Ã O
DESJEJUM	Leite com café ou achocolatado Pão francês ou pão doce com margarina com queijo ou apresuntado ou mortadela...
ALMOÇO	Arroz Feijão comum ou feijão preto Carne bovina ou salsicha ou linguiça ou peixe ou frango, entre outros.



	<p>Guarnições: abobrinha ou vagem ou brócolis ou cenoura, entre outros.</p> <p>Salada: tomate ou alface ou agrião ou beterraba, entre outros.</p> <p>Sobremesa: Fruta: abacaxi ou caqui ou maçã ou laranja, entre outros.</p> <p>Ou doce: gelatina ou pudim ou sagu ou goiabada entre outros.</p> <p>Suco artificial – sabores diversos</p> <p>Pão Francês (mini)</p>
LANCHE DA TARDE	<p>Leite com café ou achocolatado</p> <p>Pão francês ou pão doce com margarina com queijo ou apresuntado ou mortadela...</p>
JANTAR	<p>Arroz</p> <p>Feijão comum ou feijão preto</p> <p>Carne bovina ou fígado ou salsicha ou peixe ou frango ou linguiça, entre outros.</p> <p>Guarnições: batata ou cenoura ou abobrinha ou vagem ou espinafre, entre outros.</p> <p>Salada: alface ou tomate ou rúcula, entre outros.</p> <p>Sobremesa: Doce – gelatina ou goiabada ou marmelada ou canjica ou pudim. Ou fruta: maçã ou mamão ou melão ou pera, entre outros.</p> <p>Suco artificial – sabores diversos</p> <p>Pão Francês (mini)</p>

2.14. RECOMENDAÇÕES

- 2.14.1.** Para a composição e execução do cardápio diário deve ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios com respectivos consumos da porção estabelecida e frequência de utilização, constante na referida **PORTARIA NORMATIVA Nº 317/2018**.
- 2.14.1.1.** A forma de preparo ficará a critério da **CONTRATADA** com anuência da **CONTRATANTE**, a fim de atender aos hábitos e preferências alimentares, **objetivando melhor aceitação pelos adolescentes dos Centros**.
- 2.14.1.2.** Para assegurar as necessidades nutricionais diárias recomendadas, devem ser elaborados **cardápios equilibrados e variados**, observados a frequência de utilização e alguns aspectos devem ser enfatizados:
- 2.14.1.3.** Obrigatoriedade, no cardápio diário, do item leite na quantidade, frequência e padrão estabelecido na referida **PORTARIA NORMATIVA Nº 317/2018**.
- 2.14.1.4.** Carne bovina ou substitutos, legumes, saladas devem estar presentes no almoço e no jantar.
- 2.14.1.5.** Uma fruta ou doce, deve constituir a sobremesa, alternadamente.
- 2.14.1.6.** O quantitativo previsto de suco (refresco) - preparo sólido artificial para refresco - sabores diversos é de **250ml** no almoço e no jantar.



- 2.14.1.7.** Para atendimento de dietas especiais, se houver, estão contemplados os gêneros e produtos, cuja relação e frequência de utilização constam no item – Dietas Especiais da referida Portaria, além dos já citados.
- 2.14.1.8.** No atendimento aos adolescentes com dietas especiais, e se for necessário incluir colação, deve ser observada a composição: suco de fruta natural ou vitamina ou mingau, entre outros, previstos no Estudo Técnico de Serviços Terceirizados (CadTerc) – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes, sob Tutela do Estado, atendidos pela Fundação CASA – SP, Volume 06 – Junho/2021 – Secretaria e Orçamento e Gestão.
- 2.14.1.9.** Para atendimento dos serviços complementares tais como lanches especiais e kit Natal, devem ser utilizados os itens da relação prevista para o preparo da alimentação normal dos adolescentes, além dos itens previstos para festas e eventos, constantes na referida **PORTARIA NORMATIVA Nº 317/2018**.
- 2.14.2. QUANTO A SOBREMESA:**
- 2.14.2.1.** Se for fruta inteira deve estar previamente higienizada, no caso de laranja já descascadas. Frutas em pedaços devem ser porcionadas em recipientes individuais de polipropileno ou descartável com tampa compatível com a porção estabelecida pela **Portaria Normativa nº 317/2018**, devidamente identificada com data de manipulação e validade.
- 2.14.2.2.** Se for doce cremoso: pudim, gelatina, sagu, entre outros deve estar acondicionado em recipiente descartável com tampa ou recipiente similar, com capacidade adequada à quantidade estabelecida pela **Portaria Normativa nº 317/2018**, devidamente identificado com data de fabricação e validade.
- 2.14.2.3.** Quando houver preparações que não se adaptam ao anteriormente definido, devem ser acondicionadas em monoblocos, cobertos com fita filme, para serem distribuídas.
- 2.14.3. QUANTO AOS LÍQUIDOS, DEVEM:**
- 2.14.3.1.** Estar acondicionados em recipientes com capacidade compatível ao número de adolescentes e que mantenham a temperatura adequada até o final da distribuição.
- 2.14.3.2.** Os recipientes utilizados deverão ser diferenciados e identificados para cada tipo de bebida fornecida (leite e sucos).
- 2.14.3.3.** Ser porcionados, quando bebida à base de leite, em canecas de polipropileno com capacidade de 300ml e quando suco distribuídos em copos de polipropileno com capacidade para 250ml.
- 2.14.4. QUANTO AOS PÃES, BOLOS E BOLACHAS, DEVEM:**
- 2.14.4.1.** Estar embalado individualmente, observando as gramaturas determinadas pela **Portaria Normativa nº 317/2018**, devidamente identificado e acondicionado em



recipientes próprios para transportar até os refeitórios, devendo permanecer em recipientes isotérmicos quando o recheio do pão for de presunto, queijo ou mortadela.

2.14.5. QUANTO AS DIETAS ESPECIAIS, SE HOVER, DEVEM:

2.14.5.1. Ser fornecida (almoço e jantar) em embalagem descartável com divisórias (3 ou 4), conforme a necessidade, ou recipiente similar, com tampa, exceto as dietas líquidas, cujo recipiente deve estar adequado a sua característica.

2.14.5.2. As dietas especiais devem estar identificadas com nome, tipo de dieta e horário, acompanhadas de talheres.

2.14.5.3. Os líquidos destinados às dietas especiais devem ser fornecidos em copos descartáveis com tampa ou recipiente similar, com capacidade adequada e devidamente identificados com o nome completo do adolescente, Centro, tipo de dieta e horário, este último se necessário.

2.14.5.4 As Dietas Especiais, devem ser atendidas mediante prescrição médica. Realizar a substituição de alimentos ou preparações, observadas as características da dieta prescrita, elaborando cardápios observados os produtos e gêneros alimentícios constantes na **Portaria Normativa nº 317/2018** – Dietas Especiais, sendo os utensílios para atendimento destes, totalmente descartáveis.

2.14.6. QUANTO À ALIMENTAÇÃO PARA ADOLESCENTES COM MOLÉSTIAS INFECTOCONTAGIOSAS, SE HOVER, E SE NECESSÁRIA, DEVE:

2.14.6.1. Ser fornecida (almoço e jantar) em recipientes descartáveis, com divisórias, com tampa, exceto as dietas líquidas cujo recipiente deve estar adequado a sua característica.

2.14.6.2. Os líquidos devem ser fornecidos em copos descartáveis com tampa, devidamente identificados.

2.14.6.3. Identificar com nome, tipo de dieta, horário, acompanhado também de talher descartável.

2.14.6.4. Para atendimento de dietas especiais, se houver, estão contemplados os gêneros e produtos, cuja relação e frequência de utilização constam no item – Dietas Especiais da referida Portaria, além dos já citados.

2.14.7. COMPOSIÇÃO DOS LANCHES ESPECIAIS:

2.14.7.1. LANCHE ESPECIAL PERÍODO PARCIAL (PARA ATIVIDADES EXTERNAS – COM DURAÇÃO DE ATÉ 6 HORAS):

- 02 unidades de pão com recheio proteico.
- 01 unidade de suco de fruta natural em embalagem tetra brik (200ml) **ou** 01 unidade de bebida láctea pronta para beber (200ml).
- 01 unidade de Fruta.



2.14.7.2. LANCHE ESPECIAL PERÍODO INTEGRAL (PARA ATIVIDADES EXTERNAS – COM DURAÇÃO ACIMA 6 OU MAIS HORAS):

- 03 unidades de pão com recheio proteico.
- 01 unidade de bebida láctea pronta para beber (200ml).
- 01 unidade de suco de fruta natural, sabores diversos (200ml).
- 01 unidade de Fruta.
- 01 unidade de chocolate ao leite em tablete – 25g.

2.14.7.3. Os Lanches Especiais a serem fornecidos em atividades externas (eventos esportivos e culturais, audiências, transferências, entre outros) devem estar embalados, acondicionados e transportados em recipientes isotérmicos, em bom estado de conservação e higiene, que garantam a qualidade higiênico e sanitárias dos alimentos fornecidos.

2.14.8. COMPOSIÇÃO DE KIT PARA FESTIVIDADE:

2.14.8.1. NATAL

- Panetone – porção de 200g.
- Refrigerante – 250ml.

2.14.8.2. A frequência de utilização dos Lanches Especiais e Kit Festa – Natal, constam no **ANEXO I – 2.**

2.14.8.3. Os quantitativos dos gêneros e produtos alimentícios devem ser observados o constante **PORTARIA N° 317/2018.**

3. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. DOS CARDÁPIOS

3.1.1. O cardápio diário padrão completo e recomendações definidos nas Especificações Técnicas deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento a adolescentes com alimentação normal e dietas especiais, estas se houverem.

3.1.2. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

3.1.3. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

3.1.4. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios e a frequência de utilização, constantes **PORTARIA**



NORMATIVA Nº 317/2018.

- 3.1.5.** Na elaboração dos cardápios devem ser considerados: Fatores sensoriais: sabor, cor, odor, textura; o valor nutricional dentro do binômio variedade x equilíbrio; a safra de alimentos, observados o aspecto qualidade; adequação ao clima; e digestibilidade do alimento.
- 3.1.6.** Deverão ser previstos cardápios diferenciados, se necessário, aos adolescentes cujo padrão alimentar tenha influência de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais.
- 3.1.7.** Os cardápios poderão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas.
- 3.1.8.** Os cardápios devem ser planejados completos (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar) pela CONTRATADA, e submetidos com antecedência mínima de 30 (trinta) dias e máxima de 60 (sessenta) dias de sua utilização, para devida aprovação pela Contratante.
- 3.1.9.** Os cardápios aprovados, só poderão ser alterados pela Contratada com anuência da Contratante, após análise das motivações formais.
- 3.1.10** O cardápio para atendimento de familiares em datas comemorativas e a funcionários e policiais em situações emergenciais, **estes desde que autorizados**, será o mesmo previsto para os adolescentes.
- 3.1.11** Deverão ser elaborados cardápios diferenciados para atendimento em datas comemorativas tais como: Páscoa (almoço), Dia do Adolescente (almoço de 21/09), Natal (jantar de 24/12, desjejum e almoço de 25/12) e Ano novo (jantar de 31/12, desjejum e almoço do dia 01/01).
- 3.1.12** Os cardápios mensais a serem executados, alimentação normal e dietas especiais, estas se houver, devem ser calculados, constando de valor calórico total diário, macronutrientes e micronutrientes, este se necessário.
- 3.1.13** Dietas especiais se houver, inclusive para adolescentes com moléstias infectocontagiosas, devem ser atendidas mediante prescrição médica, elaborando cardápios observados os produtos e gêneros alimentícios constantes na referida PORTARIA NORMATIVA nº 317/2018 – Dietas Especiais; sem custos adicionais, sendo os utensílios para atendimento destes, totalmente descartáveis.
- 3.1.13.1** As dietas especiais, quando houver, não serão objeto de acréscimos ou supressões de preços decorrentes das substituições de gêneros similares para suas adequações.
- 3.2** **DOS GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO:**
- 3.2.1.** Para a utilização de gêneros e produtos alimentícios devem ser observadas as especificações técnicas com base na legislação vigente – Código Sanitário (Decreto Estadual N.º 12.342/78), atualizada pela Lei n.º 10.083, de 23/09/98, no que couber.



- 3.2.2.** Os materiais de consumo, necessários à execução dos serviços tais como: descartáveis, utensílios, produtos de higiene e limpeza (saneantes), entre outros, devem ser de qualidade comprovada, devendo estes últimos possuir número de notificação ou registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e o fabricante dos produtos deve possuir número de Autorização de Funcionamento (AFE) junto ao órgão sanitário competente.
- 3.2.3.** Os gêneros, os produtos alimentícios e os materiais de consumo em geral, necessários à execução dos serviços, devem estar estocados em local apropriado, observando a legislação vigente – Portaria CVS nº 5/13 e Resolução RDC – ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004; no que couber.
- 3.2.4.** Deve ser previsto estoque mínimo tanto de gêneros e produtos alimentícios, quanto de materiais de consumo em geral: higiene, limpeza e descartáveis, destinado a substituir eventuais falhas no fornecimento, como em situações emergenciais e de calamidade pública (pandemia, enchentes, greves, entre outros) de forma a atender objeto do Contrato.
- 3.2.5.** Quanto aos utensílios de uso dos adolescentes, deve ser prevista uma quantidade reserva de todos os itens: canecas, copos, talheres, jarras, saladeiras, conchas, entre outros, de forma a atender prontamente os Centros de Atendimento quando da solicitação por quebra, aumento populacional ou desgaste natural dos mesmos.

3.3. DO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO

- 3.3.1.** O preparo das refeições, em todas as suas etapas deve ser executado observando-se as técnicas culinárias, nos padrões de higiene e segurança, e no que couber a Portaria CVS n.º 5/13 e Resolução RDC - ANVISA N.º216/04. Os alimentos não consumidos de imediato após o preparo devem ser mantidos a uma temperatura superior a 60°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos.
- 3.3.2.** Os vegetais consumidos crus devem obrigatoriamente ser sanitizados em solução clorada e conservados sob refrigeração até o momento do consumo.
- 3.3.3.** Todos os alimentos prontos para distribuição devem ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com fita filme de PVC e mantidos em temperaturas recomendadas conforme legislação sanitária vigente.
- 3.3.4.** O suco servido aos adolescentes deverá ser de preparo sólido artificial para refresco. A água utilizada para diluição dos sucos deve ser filtrada, sendo necessária à instalação e manutenção de filtro de água, às expensas da **CONTRATADA**.
- 3.3.5.** Submeter as preparações de todas as refeições para degustação, ao (s) elemento (s) designado (as) pela **CONTRATANTE**, com antecedência do horário das refeições aos adolescentes.
- 3.3.5.1.** O responsável pela degustação deve comunicar a **CONTRATADA** sobre a aprovação ou não das preparações, indicando as inadequações e/ou melhorias a serem realizadas.



- 3.3.5.2. Realizar imediata retirada e substituição de preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ao consumo e encaminhar para análise (laboratorial) microbiológica. Os laudos devem ser apresentados à CONTRATANTE, assim que concluídos.

3.4. DA DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

- 3.4.1. A distribuição e o porcionamento das refeições são de responsabilidade da **CONTRATADA**, atendendo aos horários estabelecidos pela **CONTRATANTE**.
- 3.4.2. No **porcionamento** das refeições devem ser **observadas**: a porção estabelecida para cada tipo de alimento, conforme Portaria Normativa nº 317/2018, uniformidade, temperatura e apresentação.
- 3.4.3. Todos os componentes do cardápio, de todas as refeições do dia, devem estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.
- 3.4.4. Os utensílios e recipientes a serem utilizados pelos adolescentes, devem estar em condições adequadas de uso e em quantidade suficiente ao número de adolescentes do Centro, tendo substituição imediata quando necessária.

3.5. DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO DOS ALIMENTOS:

- 3.5.1. É de responsabilidade da CONTRATADA executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a adolescentes, através do método "APPCC" (Análise de Perigo dos Pontos Críticos de Controle).
- 3.5.2. Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por **72 (setenta e duas) horas**, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras.
- 3.5.3. Encaminhar, **semestralmente**, amostras de uma refeição completa (almoço ou jantar) e da bebida à base de leite fornecida no desjejum ou lanche da tarde, para análise microbiológica, a fim de avaliar a segurança do alimento e detectar possíveis falhas no processamento. Estas amostras devem ser colhidas, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo das análises realizadas e comprometendo-se a entregar os resultados ao nutricionista da CONTRATANTE assim que estiverem concluídos.
- 3.5.4. Em casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos fornecidos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica e os resultados das análises deverão ser entregues ao nutricionista da CONTRATANTE.
- 3.5.5. O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, incluindo análises: Características organolépticas, *Coliformes 45°C*, *Staphylococcus coagulase +*, *Bolores e Leveduras*, *Bacillus*



cereus, Clostridium SR, Salmonella, Contagem Padrão de Mesófilos Totais, entre outras, às suas expensas, apresentando laudo à nutricionista da UAISA.

- 3.5.6. Coletar **semestralmente**, a água utilizada no Serviço de Nutrição e encaminhar para análise microbiológica, a fim de monitorar a potabilidade, incluindo nas análises: Características organolépticas (cor, odor, aspecto e outras características), *Escherichia coli*, Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes, Contagem de Bactérias Heterotróficas, entre outras, às suas expensas, apresentando laudo à nutricionista da UAISA.

3.6. DA HIGIENE:

- 3.6.1. Controlar e manter a higienização completa das dependências utilizadas na prestação de serviços, incluindo refeitório, equipamentos, instalações e utensílios utilizados na execução dos serviços e pelos adolescentes, observada a legislação vigente, com base na Portaria CVS nº 5/13 e Resolução RDC – ANVISA nº 216/04.
- 3.6.2. Os produtos utilizados na higienização e limpeza (saneantes) deverão estar registrados na ANVISA, contendo rótulo com a identificação do produto, composição, validade e forma de utilização.
- 3.6.3. Realizar **controle integrado de pragas**, sempre que necessário, em **todas as dependências utilizadas para a execução dos serviços inclusive refeitório e copa de distribuição**, por pessoal treinado, ou empresa qualificada, utilizando-se produtos autorizados pela ANVISA. Deixar comprovantes da aplicação no Centro. O laudo da aplicação deverá permanecer de fácil acesso para consulta quando solicitado.
- 3.6.4. Recolher resíduos, restos e sobras de alimentos e lixo das dependências utilizadas, quantas vezes se fizerem necessário, devendo estar devidamente acondicionado e vedado, inclusive restos alimentares dos refeitórios, transportando até o local destinado.
- 3.6.5. Os vasilhames, caixotes e outros, pertencentes à **CONTRATADA**, deverão estar dispostos em local apropriado e retirados periodicamente, a fim de prevenir e evitar a proliferação de insetos e roedores.
- 3.6.6. Destinar corretamente o óleo residual proveniente do processo produtivo. O mesmo em hipótese alguma poderá ser descartado na rede pública de esgoto, devendo ser recolhido por uma empresa especializada, às suas expensas, para transporte e destinação final. A **CONTRATADA** deve apresentar à **CONTRATANTE** documento atualizado que comprove a prestação de serviços e a regularidade da empresa coletora junto ao órgão sanitário e ambiental competente.
- 3.6.7. A limpeza e a devida higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pela **CONTRATADA** também é de sua responsabilidade.

3.7. DA EQUIPE DE TRABALHO



- 3.7.1. Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas, no geral e nos detalhamentos, inclusive no período noturno, fim de semana e feriados, se necessário, sem considerar folgas e férias e substituir prontamente nos casos de afastamento, demissões e absenteísmos.
- 3.7.2. **Possuir Nutricionista, Responsável Técnico, com respectivo CRN**, com experiência, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnicas e administrativas, inerentes ao Serviço de Nutrição. O **RT** deve estar com a inscrição ativa e regular junto ao Conselho Regional de Nutricionistas 3ª Região – CRN-3. A **CONTRATADA** deve apresentar à **CONTRATANTE**, o Atestado de Responsabilidade Técnica, Carteira de Identidade Profissional e Certidão de Regularidade Cadastral, Financeira, Fiscal e Ética do RT, emitido pelo mesmo órgão. Garantir a efetiva e imediata substituição nos impedimentos, conforme previsto na Lei nº 8.234/91 e Resolução CFN nº 378/05.
- 3.7.3. Prever Técnico(s) em Nutrição e Dietética (TND) no Serviço de Nutrição com base nos parâmetros estabelecidos pela Portaria CRN-3 nº 341/2018, para execução dos serviços objeto do Contrato, sob supervisão de nutricionista, responsável técnico. O TND deve estar com a inscrição ativa e regular junto ao Conselho Regional de Nutricionistas 3ª Região – CRN-3. A **CONTRATADA** deve apresentar à **CONTRATANTE**, a Carteira de Identidade Profissional e Certidão de Regularidade Cadastral, Financeira, Fiscal e Ética do(s) técnico(s), emitido pelo mesmo órgão.
- 3.7.4. O número de empregados deve estar adequado quantitativa e qualitativamente a Prestação de Serviços, objeto do Contrato, com base nos parâmetros estabelecidos pelo Estudo Técnico de Serviços Terceirizados (Cadterc) – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes, sob Tutela do Estado, atendidos pela Fundação CASA – SP, volume 6 – Junho/21 – Secretaria de Orçamento e Gestão; Resoluções e/ou Portarias – CRN3 referente ao assunto.
- 3.7.5. Afixar em local visível, a escala de serviço de seus empregados, por categoria, função, horário de trabalho, prevendo um número de empregados, que garantam a execução dos serviços, objeto do contrato, em condições adequadas.
- 3.7.6. Fornecer uniformes completos e específicos para o desempenho das funções e crachá de identificação, e equipamentos de proteção individual específico (EPIs) aos seus empregados, bem como luvas descartáveis, para o pessoal que manuseia alimentos nas fases de preparação e distribuição. A **CONTRATADA**, quando solicitado, deve apresentar à **CONTRATANTE** documento atualizado que comprove tanto a entrega de uniformes quanto de EPIs de cada colaborador.
- 3.7.7. Os empregados devem higienizar as mãos, adotando técnicas de assepsia sempre que necessário. O uso de luvas, não implica na eliminação de processo de higienização e assepsia das mãos.
- 3.7.8. Manter seus empregados uniformizados e limpos, com unhas aparadas, isentas de esmalte, barbeados, cabelos penteados, e totalmente cobertos, sendo



obrigatório o uso de rede protetora de malha fina, independente de touca, bibico ou qualquer outra peça que complete o uniforme.

- 3.7.9. Realizar o controle de saúde dos empregados bem como cumprir todas as exigências de legislação sanitária, trabalhista, relativo aos exames médicos periódicos, admissionais e demissionais, arcando com as despesas.
- 3.7.10. Promover, as suas expensas, treinamentos periódicos e específicos aos seus empregados, enviando comprovante do treinamento e cronograma à nutricionista da UAISA.
- 3.7.11. Cumprir e fazer com que seus empregados cumpram as normas de segurança emanadas pela **CONTRATANTE**, quando da permanência no recinto dos Centros de Atendimento.
- 3.7.12. Responsabilizar-se por todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.
- 3.7.13. Manter a qualidade e uniformidade do padrão da alimentação e do serviço, independente das escalas de serviço adotadas.
- 3.7.14. Não utilizar estagiários ou aprendizes na execução dos serviços. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente, os empregados em período de experiência.
- 3.7.15. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos, relacionados aos seus empregados, utilizados na execução dos serviços que sejam decorrentes de legislação social, previdenciária e ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional.
- 3.7.16. Informar a nutricionista da UAISA sempre que houver qualquer alteração no quadro funcional.
- 3.7.17. Enviar relatório, todo primeiro dia útil do mês, ao nutricionista da UAISA, indicando o quadro de funcionários que prestaram serviços na unidade no mês anterior.

3.8. DO CRITÉRIO DE BOAS PRÁTICAS

3.8.1. Recebimento de gêneros e produtos alimentícios, observar:

- 3.8.1.1. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- 3.8.1.2. A existência de Certificado atualizado de Vistoria do veículo de transporte, conforme Portarias CVS nº 15/1991, de 07/11/91 e CVS nº 5/2013 de 09/04/13, quando se tratar de transporte de produtos e gêneros alimentícios;
- 3.8.1.3. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- 3.8.1.4. A integridade e a higiene da embalagem;
- 3.8.1.5. A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- 3.8.1.6. A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;



- 3.8.1.7.** As características específicas de cada produto, conforme Decreto n.º 12.486 de 20/10/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS nº 5/13;
- 3.8.1.8.** A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- 3.8.1.9.** A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou recolhimento de resíduos e lixo. Devem ser programados em horários administrativos, o recebimento de gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução dos serviços.

3.8.2. Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc).

- 3.8.2.1.** Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportado em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.
- 3.8.2.2.** Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes refrigeradas	Entre 4 e 7°C ou conforme recomendação do fabricante
Congeladas	-12°C, ou temperatura menor ou conforme recomendação do fabricante
Pescados refrigerados	Entre 2 e 3°C ou conforme recomendação do fabricante
Demais produtos	Entre 4 e 10°C ou conforme recomendação do fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

3.8.3. Recebimento de hortifrutigranjeiros:

- 3.8.3.1.** Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.
- 3.8.3.2.** Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas alveolares encaixáveis, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.



3.8.4. Recebimento de leite e derivados

3.8.4.1. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

3.8.4.2. Deverá ser conferido rigorosamente:

3.8.4.2.1 O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

3.8.4.2.2. As condições da embalagem, não deve estar estufada e nem apresentar indícios de violação.

3.8.4.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite "in natura" e seus derivados (laticínios etc.)	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

3.8.4.4. Os laticínios (leite *in natura*, bebidas lácteas em sachê individual, queijo, entre outros) após recebimento do fornecedor e conferência devem ser devidamente higienizados antes de serem acondicionados.

3.8.5. Recebimento de estocáveis

3.8.5.1. Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo: nome do produto, lista de ingredientes, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e/ ou distribuidor, conteúdo líquido, data de fabricação, número do lote, data ou prazo de validade e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização, sendo este último quando pertinente.

3.8.5.2. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

3.8.5.3. Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

Produtos estocáveis	Temperatura ambiente
---------------------	----------------------

3.8.6. Recebimento de sucos e demais produtos industrializados



3.8.6.1. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

3.8.7. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza

3.8.7.1. Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

3.8.7.2. No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.

3.8.7.3. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado na ANVISA e atender a legislação vigente.

3.8.8. Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais entre outros

Deverão ser observados:

3.8.8.1. Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do Serviço de Nutrição;

3.8.8.2. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

3.8.8.3. Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre pallets ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

3.8.8.4. Dispor os alimentos em pallets, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;

3.8.8.5. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, materiais de limpeza e descartáveis em locais separados dos gêneros alimentícios e assim, sucessivamente;

3.8.8.6. Dispor os produtos obedecendo à data de vencimento, sendo que os produtos com data de vencimento mais próxima devem ser posicionados para serem consumidos em primeiro lugar (sistema PVPS);

3.8.8.7. Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do teto no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

3.8.8.8. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

3.8.8.9. Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

3.8.8.10. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

3.8.8.11. Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;



- 3.8.8.12.** Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- 3.8.8.13.** Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- 3.8.8.14.** Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nos refrigeradores, respeitando a seguinte disposição:
- Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
 - Os semiprontos e/ou pré preparados nas prateleiras do meio;
 - Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

OBS: Todos separados entre si e dos demais produtos.

- 3.8.8.15.** Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- 3.8.8.16.** Caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração ou congelamento, se armazenadas em local delimitado, ou num equipamento exclusivo para este fim e não devem apresentar sinais de umidade ou bolores;
- 3.8.8.17.** Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- 3.8.8.18.** Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- 3.8.8.19.** Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- 3.8.8.20.** Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- 3.8.8.21.** É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- 3.8.8.22.** Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;
- 3.8.8.23.** Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- 3.8.8.24.** Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

3.8.9. Pré preparo e preparo dos alimentos



- 3.8.9.1.** Devem ser observados os seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré preparo e preparo dos alimentos:
 - 3.8.9.2.** Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
 - 3.8.9.3.** Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré preparo e preparo final;
 - 3.8.9.4.** Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
 - 3.8.9.5.** Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 60°C;
 - 3.8.9.6.** Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
 - 3.8.9.7.** Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;
 - 3.8.9.8.** Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
 - 3.8.9.9.** Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras;
 - 3.8.9.10.** Realizar o pré preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Após manipulação, retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
 - 3.8.9.11.** Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 60°C;
 - 3.8.9.12.** Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de aves e pescados;
 - 3.8.9.13.** Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
 - 3.8.9.14.** Garantir que a temperatura de **74°C** atinja todas as partes dos alimentos na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.
-
- 3.8.10. HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS**
 - 3.8.10.1. REGRAS BÁSICAS:**
 - 3.8.10.1.1.** Higienizar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios, antes de iniciar as tarefas;



- 3.8.10.1.2. Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- 3.8.10.1.3. Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cocção e no momento de servir;
- 3.8.10.1.4. As portas dos refrigeradores devem ser mantidas bem fechadas e possuir vedação adequada;
- 3.8.10.1.5. Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos);
- 3.8.10.1.6. Utilizar água potável e filtrada;
- 3.8.10.1.7. Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- 3.8.10.1.8. Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- 3.8.10.1.9. Os alimentos que sobram nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, depois de abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 6° C.

3.8.10.2. HORTIFRUTIGRANJEIROS

- 3.8.10.2.1. Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 minutos;
- 3.8.10.2.2. Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
- 3.8.10.2.3. Espera para distribuição sob refrigeração, no máximo, 10° C;
- 3.8.10.2.4. Os ovos devem ser lavados em água corrente por ocasião de utilização.

3.8.10.3. CEREAIS E LEGUMINOSAS

- 3.8.10.3.1. Escolher os grãos a seco (arroz, feijão entre outros)
- 3.8.10.3.2. Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

3.8.11. PORCIONAMENTO

- 3.8.11.1. O processo de porcionamento da alimentação deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- 3.8.11.2. As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais (prato de mesa);
- 3.8.11.3. Porcionar uniformemente as refeições, seguindo a porção estabelecida na Portaria Normativa nº 317/2018, utilizando-se de utensílios apropriados (concha,



escumadeira, colher de servir e pegadores) para cada tipo de preparação, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas.

3.8.12. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- 3.8.12.1.** Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer crescimento microbiano.
- 3.8.12.2.** Para a distribuição dos alimentos quentes deve-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 60°C ou mais por no máximo 6 horas; ou manter as preparações abaixo de 60°C por no máximo 01 hora.
- 3.8.12.3.** Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperatura inferior a 10°C no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21°C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.
- 3.8.12.4.** A temperatura dos alimentos servidos, norteada pelos parâmetros estabelecidos na Portaria CVS nº 05/13.
- 3.8.12.5.** Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados, em condições adequadas de higiene, conforme legislação sanitária vigente e cumprindo os horários estabelecidos pela CONTRATANTE.

3.8.13. HIGIENIZAÇÃO

3.8.13.1. HIGIENE PESSOAL

Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

- 3.8.13.1.1.** Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- 3.8.13.1.2.** Fazer a barba diariamente;
- 3.8.13.1.3.** Não aplicar maquiagem em excesso;
- 3.8.13.1.4.** Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- 3.8.13.1.5.** Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- 3.8.13.1.6.** Manter os sapatos e botas limpas e em bom estado de conservação;
- 3.8.13.1.7.** Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- 3.8.13.1.8.** Manter a higiene adequada das mãos;
- 3.8.13.1.9.** Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria CVS nº 5/13.



3.8.13.1.10. Usar luvas descartáveis sempre que manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;

3.8.13.1.11. Não usar joias, bijuterias, relógios e outros adereços.

3.8.13.2. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

3.8.13.2.1. A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da cozinha, equipamentos, copas, estas se houverem.

3.8.13.2.2. Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;

3.8.13.2.3. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

3.8.13.2.4. Realizar polimento nas bancadas, cubas, mesas de apoio, portas;

3.8.13.2.5. Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas, colméias do sistema de exaustão da cozinha;

3.8.13.2.6. A Contratada deverá instalar lavatório(s) exclusivo(s) em ponto adequado da cozinha, abastecê-los, com produtos próprios e adequados a higienização das mãos.

3.8.13.3. O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização no Serviço de Nutrição:

LOCAL	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente caústico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e



		hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desincrustante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

3.8.13.3.1. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- 3.8.13.3.1.1.** Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desincrustante, quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.
- 3.8.13.3.1.2.** Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente;
- 3.8.13.3.1.3.** As panelas, placas de alumínio, tampas entre outros recipientes, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade;
- 3.8.13.3.1.4.** Os utensílios, os equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a 70°INPM;
- 3.8.13.3.1.5.** Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;
- 3.8.13.3.1.6.** Remover o lixo em sacos plásticos resistentes e devidamente vedados, sempre que necessário;
- 3.8.13.3.1.7.** Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema "cross hatch". Deverá ser desprezado após sua utilização;
- 3.8.13.4.** O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização no Serviço de Nutrição:

EQUIPAMENTOS UTENSÍLIOS	FREQÜÊNCIA	PRODUTOS
Pratos e talheres	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70°GL



Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 77°GL
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Fogão	Diário e após o uso	Desincrustante
Forno	Diário e após o uso	Desincrustante
Carrinhos de transporte em geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Refrigeradores e Câmaras Frigoríficas (se houver)	Semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Freezer	Semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes, se necessário	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Palletes	Mensal	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diário e	Detergente neutro, desinfetante clorado e



	semanal	desincrustante
Exaustão (colméias, coifas) telas	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado
Depósito de lixo próprio se houver	Diário, no início de cada turno	Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 400 ppm

3.8.13.5. EMBALAGENS

3.8.13.5.1. Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (sacos de leite e garrafas). E deverá ser identificado quanto ao tipo e à composição do produto, datas de fabricação, lote e data de validade.

3.8.13.5.2. As embalagens de bebida láctea, em porção individual (saquinhos), devem ser higienizadas com detergente neutro e água corrente antes de serem fornecidas aos adolescentes.

3.8.13.5.3. Os produtos e gêneros alimentícios após abertos e quando na impossibilidade de serem mantidos em suas embalagens originais, devem ser transferidos para contentores higienizados, impermeáveis, atóxicos e cobertos, devidamente identificados com as seguintes informações: nome do produto, marca, lote, data de validade indicada pelo fabricante, data de abertura da embalagem e data de validade pós abertura. Respeitar as condições de armazenamento conforme recomendação do fabricante.

3.8.14. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

3.8.14.1. Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS nº 9/2000, de 16/11/2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.

3.8.14.2. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, às expensas da Contratada, por empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados na ANVISA.

3.8.14.3. O programa de controle de pragas deve contemplar todas as medidas preventivas necessárias para minimizar a necessidade da aplicação de desinfestantes domissanitários.

3.8.14.4. O serviço de aplicação de desinfestante domissanitário deve ser executado por empresa controladora de vetores e pragas urbanas devidamente licenciada e/ou cadastrada pela Vigilância Sanitária.

3.8.14.5. A escolha de técnicas de controle de pragas de caráter preventivo, bem como a disposição das armadilhas e iscas, é responsabilidade da empresa controladora de pragas urbanas. A CONTRATADA deverá cumprir as recomendações



contidas no relatório técnico elaborado pela empresa controladora de pragas urbanas.

- 3.8.14.6.** A manipulação e aplicação de produtos desinfetantes deverão ser efetuadas de modo a garantir a segurança dos produtos, dos operadores, dos usuários do serviço e do meio ambiente.
- 3.8.14.7.** A CONTRATADA deverá apresentar à autoridade sanitária, os seguintes documentos:
- 3.8.14.7.1.** Proposta ou contrato de serviço, elaborada pela empresa controladora de pragas, contendo, entre outras, as medidas preventivas a serem adotadas pela CONTRATADA e relatório técnico de visita.
- 3.8.14.7.2.** Certificado ou Comprovante de Execução do Serviço, contendo as informações:
- Identificação completa da empresa aplicadora;
 - Número da licença de funcionamento;
 - Identificação da empresa usuária do serviço;
 - Execução do serviço;
 - Produtos utilizados, informando:
 - Número do registro na ANVISA;
 - Composição e concentração;
 - Quantidade aplicada;
 - Indicações para uso do médico, informando o grupo químico, a ação tóxica, o antídoto e o tratamento adequado;
 - Pragas alvo;
 - Assinatura do Responsável Técnico e inscrição no Conselho Regional de Classe.

4. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

- 4.1.** A **CONTRATADA** deve responsabilizar-se integralmente pelo serviço, objeto do Contrato, nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições e serviços complementares, distribuição, porcionamento da alimentação aos adolescentes e higienização dos utensílios utilizados, observando-se o estabelecido nos itens a seguir:
- 4.2.** Realizar as adaptações que se fizerem necessárias, às suas expensas, nas dependências do Serviço de Nutrição, dos Centros, com prévia autorização da CONTRATANTE, uma vez executada, as mesmas passam a incorporar o imóvel, sem qualquer ônus à CONTRATANTE.
- 4.3.** Disponibilizar e instalar, às suas expensas, equipamentos e mobiliários adicionais necessários à execução dos serviços, objeto do Contrato, que serão devolvidos no final do Contrato.



- 4.4. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto do Contrato.
- 4.5. Manter em **perfeitas condições de uso e controle** as dependências, os equipamentos e os utensílios vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.
- 4.6. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações e dos equipamentos vinculados à execução dos serviços.
- 4.7. Executar a manutenção corretiva, dos equipamentos e instalações danificadas, no **prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas**, e ou substituindo-os de imediato quando necessário a fim de garantir a continuidade dos serviços.
- 4.8. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios devido ao mau estado de conservação.
- 4.9. Devolver no final do Contrato, as instalações e dependências, colocadas à sua disposição, bem como, equipamentos nas mesmas condições de uso e funcionamento. Os que forem considerados impróprios pela Contratante deverão ser substituídos.
- 4.9.1. As instalações, dependências e equipamentos devem estar em condições adequadas e prontas para vistoria com **30 dias** de antecedência **ao término** do Contrato.
- 4.10. Responsabilizar-se pela manutenção predial (elétrica, hidráulica, alvenaria, pintura entre outros) das dependências colocadas à sua disposição, realizando os reparos e manutenção necessários, periodicamente.
- 4.11. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação dos serviços realizando reparos imediatos, às suas expensas; incluindo a limpeza periódica da caixa de gordura (e rede na qual estão interligadas). Responsabilizar-se também pela limpeza periódica do sistema de exaustão (coifas, ductos e exaustores).
- 4.12. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral, inclusive toalhas de mesa dos refeitórios, material de limpeza para higienização dos utensílios utilizados pelos adolescentes e aqueles necessários à execução dos serviços, devendo repô-los sempre que necessário ou solicitado, sem ônus à **CONTRATANTE**.
- 4.13. Manter os utensílios e recipientes a serem utilizados pelos adolescentes (pratos, canecas, talheres, entre outros) em condições adequadas de uso e em quantidade compatível ao número de adolescentes a serem atendidos, **realizando a substituição e reposição imediata quando necessário**.
- 4.14. Controlar a entrega e o recolhimento dos utensílios utilizados durante as refeições, não sendo responsabilidade da **CONTRATANTE** o extravio ou perda dos mesmos.
- 4.15. Responsabilizar-se pelas despesas correspondentes às ligações telefônicas externas, quando não dispor de linha telefônica própria.
- 4.16. Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes do consumo de gás (GLP), utilizados na cozinha.



- 4.17. Manter quadro completo de pessoal: técnico, operacional e administrativo, em número suficiente e qualificado, a fim de atender o cumprimento das obrigações assumidas, conforme objeto do Contrato.
- 4.17.1. Assegurar em conjunto com a CONTRATANTE, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais e de empregados, **em número suficiente em serviços** no Centro, cujos parâmetros constam no Estudo Técnico de Serviços Terceirizados (Cadterc) - de Prestação de Serviços de Nutrição – Junho/21 – Secretaria de Orçamento e Gestão e Resoluções / Portarias CFN, CRN 3, referente ao assunto.
- 4.18. Manter nutricionista responsável técnico pelo Serviço, com respectivo CRN e garantir a efetiva e imediata substituição nos impedimentos, conforme previsto na Lei N.º 8.234/91 e Resolução CFN N.º 378/05 de 28/12/2005. O RT deve estar com a inscrição ativa no respectivo conselho de classe e possuir atestado de responsabilidade técnica emitido pelo conselho de classe da jurisdição.
- 4.18.1. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seu (s) nutricionista (s) e técnico (s), envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional.
- 4.18.2. Eventual alteração do titular da Responsabilidade Técnica deve ser comunicada à nutricionista do UAISA, acompanhada da respectiva documentação.
- 4.19. Prever nutricionista e/ou Técnico de Nutrição nos Centros com base nos parâmetros estabelecidos pela Portaria CRN-3 nº 341/2018, para execução dos serviços objeto do Contrato, sob supervisão da (o) nutricionista.
- 4.20. Providenciar a imediata reposição de empregados para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licença saúde, afastamentos, mantendo quadro completo necessário à execução dos serviços, objeto do Contrato.
- 4.21. Exercer controle sobre a assiduidade e pontualidade dos seus empregados. A Contratada deve apresentar estes controles quando solicitado pela Contratante.
- 4.22. Manter a qualidade e uniformidade do padrão de alimentação e do serviço, independente da escala de serviço adotada.
- 4.23. Afixar a escala de serviço do pessoal, com nome, categoria, horário, abrangendo do início até o término das atividades, objeto do Contrato.
- 4.24. Realizar exames de saúde, periodicamente de acordo com a legislação vigente, além dos exames admissionais, periódicos, inclusive **exames específicos** de acordo com as normas vigentes, e demissionais, de todo pessoal do serviço, as suas expensas, e apresentar os laudos dos exames de seus empregados à nutricionista da UAISA.
- 4.25. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específico (EPIs), inclusive crachá de identificação, para desempenho das funções.
- 4.26. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência.
- 4.27. Promover, treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos a toda equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento com abordagem dos aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e



obrigatoriamente prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, biossegurança.

- 4.28. Apresentar à nutricionista da UAISA o cronograma de treinamento, com pauta e a periodicidade, assim como lista com a ciência dos funcionários quando do treinamento aplicado.
- 4.29. Quando proporcionar estágios curriculares, na área de nutrição e alimentação, estes deverão ser devidamente programados e supervisionados.
- 4.30. Evitar a circulação desnecessária dos seus empregados, fora da área que lhes forem destinadas.
- 4.31. Responder pela disciplina de seus empregados durante a permanência nas dependências da Contratante.
- 4.32. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da **CONTRATANTE** ou da **CONTRATADA**.
- 4.33. Disponibilizar avental e touca descartáveis às pessoas externas ao serviço, quando autorizadas sua entrada.
- 4.34. Elaborar cardápios diários completos, trimestralmente, compatíveis com as estações climáticas, em consonância com a Portaria Normativa n.º 317/18, submetendo à apreciação da **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias e máxima 60 (sessenta) dias de sua utilização. O cardápio aprovado, somente poderá ser alterado, mediante justificativa e anuência da **CONTRATANTE**.
- 4.35. Fornecer cópia do cardápio mensal aprovado e assinado, a ser executado, aos Centros.
- 4.36. Atender as solicitações de dietas especiais, mediante prescrição médica. Realizar a substituição de alimentos ou preparações, se necessário, observando as características da dieta prescrita, visando favorecer sua aceitação, não representando custos adicionais à **CONTRATANTE**, sendo os utensílios para atendimento destes, totalmente descartáveis.
- 4.37. Quando houver dietas especiais; deve ser elaborado cardápio diário completo, para o período solicitado, para cada tipo de dieta especial solicitada, e manter afixado na cozinha, no local do preparo das dietas.
- 4.38. As Dietas Especiais não serão objeto de acréscimo ou supressão de preços decorrentes das substituições de gêneros similares para suas adequações.
- 4.38. Elaborar e manter atualizado, manual de dietas especiais, com cálculos de macro e micronutrientes, valor calórico total, tabela de substituições e recomendações, para utilização no atendimento dos adolescentes, **devidamente aprovado pela equipe de nutricionistas da UAISA**.
- 4.39. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria CVS n.º 05/13, e Resolução RDC -ANVISA n.º 216/04; adequando-o à execução dos serviços dos Centros, objeto do Contrato, de comum acordo com a Nutricionista da **UAISA**.
- 4.40. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).



- 4.41. Fornecer e utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro nos órgãos competentes e prazo de validade, sendo vedada à utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade.
- 4.42. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, refrigeradores, freezer), bem como as de materiais de consumo, em condições adequadas, com base nas normas técnicas e sanitárias vigentes.
- 4.43. Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.
- 4.44. Realizar o pré preparo dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que os vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.
- 4.45. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada dos alimentos durante o pré preparo, o preparo final e armazenamento.
- 4.46. Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas, não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.
- 4.47. Coletar, diariamente, amostras dos componentes do cardápio de cada refeição, transcorrido 2/3 do tempo de distribuição, mantendo-as sob refrigeração/congelamento por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais, observando as normas constantes da Portaria CVS n.º 5/13, e Resolução RDC - ANVISA n.º 216/04.
- 4.48. Realizar, semestralmente, às suas expensas, análise microbiológica das preparações a serem servidas, visando assegurar a qualidade da alimentação fornecida, cujos laudos devem ser fornecidos à nutricionista da UAISA.
- 4.49. Coletar a cada **6 (seis) meses**, às suas expensas, a água utilizada no Serviço de Nutrição e encaminhar para análise microbiológica, a fim de monitorar a potabilidade, apresentando laudo à nutricionista da UAISA.
- 4.49. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação de alimentos "in natura" ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, e em seguida, proceder o encaminhamento de amostra para análise, cujos laudos devem ser encaminhados à nutricionista da Contratante.
- 4.50. Acondicionar as refeições em recipientes isotérmicos; e transportar até o(s) refeitório(s), para atendimento dos adolescentes, observadas as características dos Centros, objeto do Contrato.
- 4.51. Supervisionar, nas etapas de distribuição e porcionamento, **a qualidade, a apresentação, a temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.**
- 4.52. Almoço para familiares, em data comemorativa deverá ser servido no mesmo local, juntamente com os adolescentes.
- 4.53. Distribuir as refeições aos adolescentes em recipientes e **utensílios apropriados à faixa etária atendida, principalmente pratos**, e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação e padrão estabelecido pela **CONTRATANTE.**



- 4.54. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos adolescentes, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.
- 4.55. Recolher e proceder a higienização dos utensílios usados pelos adolescentes, na área destinada para esse fim, observadas as normas sanitárias vigentes, inclusive o local adequado para a guarda.
- 4.56. Proceder ao recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e transportando-os ao local, para o destino final.
- 4.57. Manter os utensílios, os equipamentos e os locais de preparação, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados na ANVISA e observada a Portaria C.V.S. n.º 5/13.
- 4.58. Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observada as normas sanitárias vigentes e boas práticas.
- 4.59. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares, materiais inservíveis e outros, devidamente acondicionados e vedados, inclusive restos alimentares dos refeitórios, transportando até o local, para o destino final.
- 4.60. Realizar controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção de insetos e roedores, sempre que necessário, em todas as dependências utilizadas para a execução dos serviços, por pessoal treinado, ou empresa qualificada, utilizando-se produtos autorizados pela ANVISA, mantendo o certificado no Centro.
- 4.61. Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno do Centro, referente às normas de segurança.
- 4.62. Observar as regras de Boas Práticas e de segurança, em relação aos utensílios de uso no Serviço de Nutrição, de distribuição e porcionamento, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.
- 4.63. Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – P.C.M.S.O. e de Prevenção dos Riscos Ambientais – P.P.R.A., contendo, no mínimo os itens constantes das normas reguladoras N.º 7 e 9, respectivamente, da Portaria N.º 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho, e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N.º 6.514, de 22/12/77, no que couber.
- 4.64. Apresentar à Contratante, quando solicitados, comprovante de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço da Contratante.
- 4.65. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos, relacionados com seus empregados, na prestação dos serviços objeto do Contrato, sejam eles decorrentes de legislação social, previdenciária e ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional.



- 4.66. Manter esquemas alternativos de trabalho, e plano de contingência para situações de emergência, tais como faltas: de água, de energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves, pandemias entre outros, assegurando a manutenção dos serviços, objeto do Contrato.
- 4.67. Desenvolver junto a seus empregados as Boas Práticas Ambientais Específicas, conforme item Obrigações e Responsabilidades da Contratada do Estudo Técnico de Serviços Terceirizados (CADTERC) – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos adolescentes, sob Tutela do Estado, atendidos pela Fundação CASA junho/21 - volume 6 – Secretaria de Orçamento e Gestão.
- 4.68. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.
- 4.69. Comunicar à **CONTRATANTE**, quando da existência de ações trabalhistas decorrentes da execução do Contrato, que direta ou indiretamente responsabilizem a **CONTRATANTE** em seus processos.
- 4.70. Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à **CONTRATANTE**, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para a **CONTRATANTE**, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.
- 4.71. **Responsabilizar-se integralmente pelas inscrições e regularizações, às suas expensas, junto aos Centros de Vigilância Sanitária dos municípios da prestação de serviços, nos termos da legislação sanitária vigente.**
- 4.72. Designar por escrito, Preposto para resolução de possíveis ocorrências durante a execução deste Contrato.
- 4.73. Manter, o registro/ controle diário de refeições e serviços efetivamente prestados e conferência com os registros da **CONTRATANTE**. No caso de divergências de quantitativos, prevalecerão os registros da **CONTRATANTE**.
- 4.74. Conferir o número real de adolescentes para fornecimento da alimentação.
- 4.75. Para efeito de pagamento serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas; com base no número de adolescentes existentes no Centro. As refeições fornecidas acima do número real serão glosadas e sendo de exclusiva responsabilidade da Contratada.
- 4.76. Emitir a nota fiscal/ fatura, de acordo com o estabelecido em Contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos a adolescentes existentes e comensais autorizados, se houver.
- 4.77. Comunicar ao **CONTRATANTE**, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.
- 4.78. Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (lei Federal nº 8212/91). Encaminhar ao **CONTRATANTE** mensalmente antes do vencimento da primeira fatura.



4.79. Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS (Guia da Previdência Social) e referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo CONTRATANTE.

4.80. A fiscalização, controle dos serviços pela **CONTRATANTE** não exime nem diminui a completa responsabilidade da **CONTRATADA** por qualquer inobservância ou omissão na prestação dos serviços, objeto do Contrato.

5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:

5.1. Indicar gestor e fiscais para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do Contrato.

5.2. Exercer a supervisão de modo a assegurar a execução do serviço contratado, cumprimento dos horários estabelecidos, fornecimento, porcionamento, e aceitação das refeições, bem como o cumprimento dos cardápios estabelecidos e outros que julgar necessário.

5.3. Disponibilizar à **CONTRATADA** as dependências e equipamentos existentes para execução dos serviços, objeto do Contrato.

5.4. Fornecer no início da prestação dos serviços a relação dos equipamentos disponibilizados, que deverão ser devolvidos no final do Contrato, nas mesmas condições de uso.

5.5. Autorizar à **CONTRATADA**, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e dependências (cozinha, refeitórios, copas, entre outros) dos locais da prestação dos Serviços, objeto do Contrato.

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

5.7. Realizar controle diário das refeições (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar) e demais serviços efetivamente fornecidos com base no número real de adolescentes do Centro e dados do Boletim Diário de Lotação – Banco de Dados, e manter registro desses dados.

5.8. Encaminhar a **CONTRATADA** a Requisição de Refeições em tempo hábil para execução dos serviços, de acordo com o número de adolescentes no centro (BDL).

5.9. Realizar a conferência com os dados da Contratada. No caso de divergências nos quantitativos, prevalecerão os dados da **CONTRATANTE**.

5.10. Estabelecer o padrão de qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, equipamentos, utensílios e materiais de consumo em geral, utilizados na prestação de Serviços de Nutrição, bem como, do atendimento e da assistência nutricional aos adolescentes.

5.11. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela **CONTRATADA**, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.

5.12. Proceder diariamente à degustação das refeições fornecidas, previamente à distribuição e porcionamento aos adolescentes.

5.13. Rever, sempre que necessário, as rotinas e mecanismos de distribuição de refeições aos adolescentes, bem como demais serviços previstos, visando a adequação às características dos Centros.



- 5.14. Supervisionar todas as atividades desenvolvidas pela **CONTRATADA**, realizando avaliações periódicas em formulário próprio, conforme APÊNDICE I, item 7. ANEXOS, do Estudo Técnico de Serviços Terceirizados (CadTerc) – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes, sob Tutela do Estado, atendidos pela Fundação CASA – SP, Volume 06 – Junho/2021 – Secretaria de Orçamento e Gestão; e encaminhar uma das vias à **CONTRATADA** para ciência e providências, quanto à(s) não conformidade(s), apontada(s) pela **CONTRATANTE**.
- 5.15. Prestar à **CONTRATADA**, informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados, referente à prestação de serviços.
- 5.16. Comunicar por escrito, à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência dos serviços, exigindo a imediata correção.
- 5.17. Emitir mensalmente documento de controle da quantidade de refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados, com base no número de adolescentes existentes.
- 5.18. Encaminhar, anexo ao documento de controle da quantidade de refeições efetivamente fornecidas, inclusive refeições fornecidas a policiais/ funcionários em situações emergenciais, este se houver, com a devida autorização.
- 5.19. Aprovar as faturas de prestação de serviços e efetuar os pagamentos, somente das refeições/ serviços efetivamente fornecidos.
- 5.20. A fiscalização dos serviços pela **CONTRATANTE**, não exclui, nem diminui a completa responsabilidade da **CONTRATADA**, por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e as cláusulas contratuais.
- 5.21. Aplicar as penalidades previstas em Contrato, nos casos de descumprimento Contratual.



ANEXO I.2
PLANILHA DE QUANTITATIVOS ESTIMADA DE REFEIÇÕES/SERVIÇOS
COMPLEMENTARES E FREQUÊNCIA DE FORNECIMENTO

CASA SÃO JOSÉ DO RIO PRETO E SEMILIBERDADE DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

REFEIÇÕES / SERVIÇOS COMPLEMENTARES	Nº DE COMENSAIS PREVISTOS		MÉDIA DIÁRIA ESTIMADA DE REFEIÇÕES	FREQUÊNCIA	QUANTITATIVO ESTIMADO DE REFEIÇÕES	
	UNIDADE INTERNA	UNIDADE EXTERNA			MENSAL	15 MESES
ADOLESCENTES: 106						
A) ALIMENTAÇÃO NORMAL - 102	CASA SJRP	CASA de Semiliberdade SJRP				
DESJEJUM	78	24	102	diário	3.105	46.575
ALMOÇO	78	24	102	diário	3.105	46.575
LANCHE DA TARDE	78	24	102	diário	3.105	46.575
JANTAR	78	24	102	diário	3.105	46.575
B) DIETA ESPECIAL - 04						
DESJEJUM	2	2	4	diário	122	1.830
COLAÇÃO	1	1	2	diário	61	915
ALMOÇO	2	2	4	diário	122	1.830
LANCHE DA TARDE	2	2	4	diário	122	1.830
JANTAR	2	2	4	diário	122	1.830
C) FESTAS, EVENTOS, COMEM. E ATIVID.						
NATAL	80	-	-	* 2 vezes	-	160
LANCHE ESPECIAL (Per. Parcial)	20	6	-	mensal	26	390
LANCHE ESPECIAL (Per. Integral)	20	6	-	mensal	26	390
FAMILIARES						
A) PARTICIPAÇÃO/PROJETOS EDUC. (01 por adolescente)						
ALMOÇO	20	-	-	mensal	20	300
B) FESTIVIDADES(02 por adolescente)						
ALMOÇO	160	-	-	* 2 vezes	-	320
POLICIAIS E FUNCIONÁRIOS						
DESJEJUM	1	-	-	eventual	-	15
ALMOÇO	1	-	-	eventual	-	15
LANCHE DA TARDE	1	-	-	eventual	-	15
JANTAR	1	-	-	eventual	-	15
TOTAL						



CASA MIRASSOL

REFEIÇÕES / SERVIÇOS COMPLEMENTARES	Nº DE COMENSAS PREVISTOS	MÉDIA DIÁRIA ESTIMADA DE REFEIÇÕES	FREQUÊNCIA	QUANTITATIVO ESTIMADO DE REFEIÇÕES	
				MENSAL	15 Meses
1 - ADOLESCENTES - 48					
A) ALIMENTAÇÃO NORMAL - 46		Casa Mirassol			
DESJEJUM	46	46	diário	1.400	21.000
ALMOÇO	46	46	diário	1.400	21.000
LANCHE DA TARDE	46	46	diário	1.400	21.000
JANTAR	46	46	diário	1.400	21.000
B) DIETA ESPECIAL - 02					
DESJEJUM	2	2	diário	61	915
COLAÇÃO	1	1	diário	30	450
ALMOÇO	2	2	diário	61	915
LANCHE DA TARDE	2	2	diário	61	915
JANTAR	2	2	diário	61	915
C) FESTAS, EVENTOS, COMEMORAÇÕES E ATIVIDADES					
NATAL	48	-	* 2 vezes	-	96
LANCHE ESPECIAL (Período Parcial)	12	-	mensal	12	180
LANCHE ESPECIAL (Período Integral)	12	-	mensal	12	180
2 - FAMILIARES					
A) PARTICIPAÇÃO EM PROJETOS EDUCATIVOS (01 por adolescente)					
ALMOÇO	12	-	mensal	12	180
B) FESTIVIDADES (02 por adolescente)					
ALMOÇO	96	-	*2 vezes	-	192
3 - POLICIAIS E FUNCIONÁRIOS					
DESJEJUM	1	-	eventual	-	15
ALMOÇO	1	-	eventual	-	15
LANCHE DA TARDE	1	-	eventual	-	15
JANTAR	1	-	eventual	-	15
TOTAL					

(*) A frequência de fornecimento refere-se ao período de 15 meses.



ANEXO I.2.1

CAPACIDADE DOS CENTROS DE ATENDIMENTO E HISTÓRICO DE OCUPAÇÃO

PORTARIA ADMINISTRATIVA Nº 893/2022

O PRESIDENTE da Fundação Centro de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente – Fundação CASA-SP, no uso de sua competência e “ad referendum” do Conselho Estadual de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente, e

Considerando o pedido formulado pela Diretoria de Gestão e Articulação Regional, mediante Correio Eletrônico datado de 17/08/2022,

DETERMINA:

Artigo 1º - Fica aprovada a alteração na caracterização do **CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE ALEXANDRE THOMÉ DE**

SOUZA – CASA Mirassol, em operação desde 25 de agosto de 2006.

Artigo 2º - O CASA ALEXANDRE THOMÉ DE SOUZA – CASA Mirassol

passa a ter a seguinte caracterização:

I– Localização:

Estrada Área Rural de Mirassol, s/nº – Zona Rural, Mirassol/SP - CEP 15138-899, Caixa Postal 32.

II– Atividade Econômica:

- a) Principal Atividade: Administração Pública em Geral;
- b) Código CNAE: Classificação Nacional de Atividades Econômicas: 84.11-6/00.

III– Caracterização do Atendimento:

- capacidade para atender 48 (quarenta e oito) adolescentes no programa de internação, art. 122, da Lei nº 8.069/90. O programa será desenvolvido nos espaços físicos disponíveis no Centro de Atendimento;



- faixa etária de 12 a 21 anos incompletos;
- gênero: masculino;
- adolescente em primeiro programa de internação;
- adolescente que já tenha cumprido internação provisória;
- adolescente que já cumpriu programa de semiliberdade;
- adolescente que já cumpriu programa de liberdade assistida;
- adolescente que já cumpriu programa de internação sanção;
- adolescente que já tenha cumprido programa de internação com menor estruturação infracional.

IV- Área de Abrangência do atendimento:

Municípios pertencentes às circunscrições judiciárias de Barretos (14ª), Catanduva (15ª), São José do Rio Preto (16ª), Votuporanga (17ª), Fernandópolis (18ª), Assis (26ª), Presidente Prudente (27ª), Presidente Venceslau (28ª), Dracena (29ª), Tupã (30ª), Marília (31ª), Lins (35ª), Araçatuba (36ª), Andradina (37ª) e Jales (55ª).

Artigo 3º - O referido Centro de Atendimento permanecerá subordinado hierarquicamente à Divisão Regional Oeste – DRO.

Artigo 4º - Esta Portaria entra em vigor a partir de 22/08/2022 e revoga a Portaria Administrativa nº 318/2022.

Comunique-se. Publique-se.

G.P., em 18 de agosto de 2022.

Fernando José da Costa

Secretário da Justiça e Cidadania Respondendo pelo Expediente da Fundação
CASA



PORTARIA ADMINISTRATIVA Nº 894/2022

O PRESIDENTE da Fundação Centro de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente – Fundação CASA-SP, no uso de sua competência e “ad referendum” do Conselho Estadual de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente, e

Considerando o pedido formulado pela Diretoria de Gestão e Articulação Regional, mediante Correio Eletrônico datado de 17/08/2022,

DETERMINA:

Artigo 1º - Ficam aprovadas as alterações na caracterização e área de abrangência do **CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO – CASA São José do Rio Preto**, em operação desde 30 de abril de 1999.

Artigo 2º - O CASA São José do Rio Preto passa a ter a seguinte caracterização:

I- Localização:

Rodovia Delcio Custódio da Silva, Km 3,5 – Fazenda São Pedro – São José do Rio Preto / SP - CEP 15048-000, Caixa Postal 632.

• Atividade Econômica:

- Principal Atividade: Administração Pública em Geral;
- Código CNAE: Classificação Nacional de Atividades Econômicas: 84.11-6/00.

• Caracterização do Atendimento:

- capacidade para atender 80 (oitenta) adolescentes no atendimento inicial, no art. 175 (adolescentes com mandado de busca e apreensão e encaminhados pelas Varas da Infância e Juventude da área de abrangência), programa de internação provisória, art. 108, e programa



- de internação sanção - art. 122, inciso III, e art. 122, todos da Lei nº 8.069/90. Os programas serão desenvolvidos nos espaços físicos disponíveis no Centro de Atendimento;
- faixa etária de 12 a 21 anos incompletos;
 - gênero: masculino;
- – **Atendimento Inicial, Internação Provisória e Internação Sanção artigos: 175, 108 e 122-III da Lei nº 8.069-90:**
 - adolescente de primeiro ingresso na Fundação;
 - adolescente que já cumpriu internação provisória;
 - adolescente que já cumpriu programa de internação;
 - adolescente que já cumpriu programa de semiliberdade;
 - adolescente que já cumpriu programa de liberdade assistida;
 - adolescente que já cumpriu programa de internação sanção;
 - adolescente em cumprimento de internação sanção;
 - – **Internação – artigo 122 da Lei nº 8.069-90:**
 - adolescente em primeiro programa de internação;
 - adolescente que já tenha cumprido internação provisória;
 - adolescente que já cumpriu programa de semiliberdade;
 - adolescente que já cumpriu programa de liberdade assistida;
 - adolescente que já cumpriu programa de internação sanção;
 - adolescente que já tenha cumprido programa de internação com menor estrutura infracional.
 - **Área de abrangência do atendimento:**
 - – **Atendimento Inicial – artigo 175 da Lei nº 8.069/90:** Municípios pertencentes às circunscrições judiciárias de Votuporanga (17ª), municípios pertencentes às circunscrições judiciárias de Fernandópolis (18ª) e municípios pertencentes às circunscrições judiciárias de São José do Rio Preto (16ª).
 - – **Internação Provisória – artigo 108, Internação – artigo 122 e Internação Sanção – artigo 122-III da Lei nº 8.069/90:** Municípios pertencentes às circunscrições judiciárias de Barretos (14ª), Catanduva (15ª), São José do Rio Preto (16ª), Votuporanga (17ª), Fernandópolis (18ª), Assis (26ª), Presidente Prudente (27ª), Presidente





Venceslau (28ª), Dracena (29ª), Tupã (30ª), Marília (31ª), Lins (35ª), Araçatuba (36ª), Andradina (37ª) e Jales (55ª).

Artigo 3º - O referido Centro de Atendimento permanecerá subordinado hierarquicamente à Divisão Regional Oeste – DRO.

Artigo 4º - Esta Portaria entra em vigor a partir de 22/08/2022 e revoga a Portaria Administrativa nº 320/2022.

Comunique-se.

Publique-se.

G.P., em 18 de agosto de 2022.

Fernando José da Costa
Secretário da Justiça e Cidadania Respondendo pelo Expediente da Fundação CASA



ANEXO I.3
INVENTÁRIO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS QUE SERÃO UTILIZADOS PELA
CONTRATADA

CASA SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

Pias da cozinha	Boas condições de uso
Coifa	Boas condições de uso
Telas mosquiteiras em portas e janelas	Boas condições de uso
Proteção em Luminárias e rodapés	Boas condições de uso

CASA ALEXANDRE THOME DE SOUZA (MIRASSOL)

Pias da cozinha	Boas condições de uso
Coifa	Boas condições de uso
Telas mosquiteiras em portas e janelas	Boas condições de uso
Despensa com prateleiras de pedra	Boas condições de uso



ANEXO II

PLANILHA DE PROPOSTA										
PLANILHA A - CASA SÃO JOSÉ DO RIO PRETO E SEMILIBERDADE DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO										
REFEIÇÕES / SERVIÇOS COMPLEMENTARES		Nº DE COMENSAIS PREVISTOS		MÉDIA DIÁRIA ESTIMADA DE REFEIÇÕES	FREQUÊNCIA	QUANTITATIVO ESTIMADO DE REFEIÇÕES		VALOR REFERENCIAL UNITÁRIO	VALOR REFERENCIAL MENSAL	VALOR REFERENCIAL TOTAL - 15 MESES
		UNIDADE INTERNA	UNIDADE EXTERNA			MENSAL	15 MESES			
ADOLESCENTES: 106		CASA SJRP	CASA de Semiliberdade SJRP							
1	A) ALIMENTAÇÃO NORMAL - 102									
	DESJEJUM	78	24	102	diário	3.105	46.575	R\$ 4,31	R\$ 13.382,55	R\$ 200.738,25
	ALMOÇO	78	24	102	diário	3.105	46.575	R\$ 13,58	R\$ 42.165,90	R\$ 632.488,50
	LANCHE DA TARDE	78	24	102	diário	3.105	46.575	R\$ 4,31	R\$ 13.382,55	R\$ 200.738,25
	JANTAR	78	24	102	diário	3.105	46.575	R\$ 13,58	R\$ 42.165,90	R\$ 632.488,50
	B) DIETA ESPECIAL - 18								R\$ -	
	DESJEJUM	2	2	4	diário	122	1.830	R\$ 4,31	R\$ 525,82	R\$ 7.887,30
	COLAÇÃO	1	1	2	diário	61	915	R\$ 1,18	R\$ 71,98	R\$ 1.079,70
	ALMOÇO	2	2	4	diário	122	1.830	R\$ 13,58	R\$ 1.656,76	R\$ 24.851,40
	LANCHE DA TARDE	2	2	4	diário	122	1.830	R\$ 4,31	R\$ 525,82	R\$ 7.887,30
	JANTAR	2	2	4	diário	122	1.830	R\$ 13,58	R\$ 1.656,76	R\$ 24.851,40
	C) FESTAS, EVENTOS,									
	NATAL	80	-	-	* 2 vezes	-	160	R\$ 2,58	-	R\$ 412,80
	LANCHE ESPECIAL (Per. Parcial)	20	6	-	mensal	26	390	R\$ 5,95	R\$ 77,35	R\$ 2.320,50
	LANCHE ESPECIAL (Per. Integral)	20	6	-	mensal	26	390	R\$ 10,91	R\$ 141,83	R\$ 4.254,90
2	FAMILIARES									
	A) PARTICIPAÇÃO/									
	ALMOÇO	20	0	-	mensal	20	300	R\$ 13,58	R\$ 135,80	R\$ 4.074,00
	B) FESTIVIDADES (
	ALMOÇO	160	0	-	*2 vezes	-	320	R\$ 13,58	-	R\$ 4.345,60
3	(Policiais e Funcionários)									
	DESJEJUM	1	-	-	eventual	-	15	R\$ 4,31	-	R\$ 64,65
	ALMOÇO	1	-	-	eventual	-	15	R\$ 13,58	-	R\$ 203,70
	LANCHE DA TARDE	1	-	-	eventual	-	15	R\$ 4,31	-	R\$ 64,65
	JANTAR	1	-	-	eventual	-	15	R\$ 13,58	-	R\$ 203,70
4	VALOR TOTAL DA PLANILHA									R\$ 1.748.955,10

* A frequência de fornecimento refere-se ao período de 15 meses.

Mês de referência dos preços: **Junho 2021**.

- Validade da proposta: **60 (sessenta) dias**.



FUNDACASAPDC:2022531680



PLANILHA B - CASA MIRASSOL										
REFEIÇÕES / SERVIÇOS COMPLEMENTARES	Nº DE COMENSAIS PREVISTOS		MÉDIA DIÁRIA ESTIMADA DE REFEIÇÕES	FREQUÊNCIA	QUANTITATIVO ESTIMADO DE REFEIÇÕES		VALOR REFERENCIAL UNITARIO	VALOR REFERENCIAL MENSAL	VALOR REFERENCIAL TOTAL - 15 MESES	
	ADOLESCENTES:48	CASA Mirassol			MENSAL	15 MESES				
1	A) ALIMENTAÇÃO NORMAL - 46									
	DESJEJUM	46	46	diário	1.400	21.000	R\$ 4,47	R\$ 6.258,00	R\$ 93.870,00	
	ALMOÇO	46	46	diário	1.400	21.000	R\$ 14,82	R\$ 20.748,00	R\$ 311.220,00	
	LANCHE DA TARDE	46	46	diário	1.400	21.000	R\$ 4,47	R\$ 6.258,00	R\$ 93.870,00	
	JANTAR	46	46	diário	1.400	21.000	R\$ 14,82	R\$ 20.748,00	R\$ 311.220,00	
	B) DIETA ESPECIAL - 02									
	DESJEJUM	2	2	diário	61	915	R\$ 4,47	R\$ 272,67	R\$ 4.090,05	
	COLAÇÃO	1	1	diário	30	450	R\$ 1,18	R\$ 35,40	R\$ 531,00	
	ALMOÇO	2	2	diário	61	915	R\$ 14,82	R\$ 904,02	R\$ 13.560,30	
	LANCHE DA TARDE	2	2	diário	61	915	R\$ 4,47	R\$ 272,67	R\$ 4.090,05	
	JANTAR	2	2	diário	61	915	R\$ 14,82		R\$ 13.560,30	
	C) FESTAS, EVENTOS, COMEM. E ATIVID.									
	NATAL	48	-	* 2 vezes	-	96	R\$ 2,58		R\$ 247,68	
	LANCHE ESPECIAL (Per. Parcial)	12	-	mensal	12	180	R\$ 5,95	R\$ 71,40	R\$ 1.071,00	
	LANCHE ESPECIAL (Per. Integral)	12	-	mensal	12	180	R\$ 10,91	R\$ 130,92	R\$ 1.963,80	
2	FAMILIARES									
	A) PARTICIPAÇÃO/ PROJETOS EDUC. (01 por adolescente)									
	ALMOÇO	12	-	mensal	12	180	R\$ 14,82	R\$ 177,84	R\$ 2.667,60	
	B) FESTIVIDADES (02 por adolescente)									
	ALMOÇO	96	-	* 2 vezes	-	192	R\$ 14,82		R\$ 2.845,44	
3	EMERGENCIAIS (Policiais e									
	DESJEJUM	1	-	eventual	-	15	R\$ 4,47		R\$ 67,05	
	ALMOÇO	1	-	eventual	-	15	R\$ 14,82		R\$ 222,30	
	LANCHE DA TARDE	1	-	eventual	-	15	R\$ 4,47		R\$ 67,05	
	JANTAR	1	-	eventual	-	15	R\$ 14,82		R\$ 222,30	
	VALOR TOTAL DA PLANILHA B							R\$ 855.385,92		
	VALOR TOTAL DA PLANILHA A e B							R\$ 2.604.341,02		

* A frequência de fornecimento refere-se ao período de 15 (quinze) meses.

Mês de referência dos preços: **Junho 2021.**

Validade da proposta: **60 (sessenta) dias.**





Campinas/SP, 14 de outubro de 2022.

ANA CAROLINA P. TAMBASCHIA SAGRILO EPP
Kamila Cardoso dos Santos - Procurador
RG 48.620.165-X | CPF: 390.132.088-19
E-mail: contratos@redealimentare.com.br

05.566.409/0001-93
ANA CAROLINA P. TAMBASCHIA
SAGRILO - EPP
Rua Barão de Paranapanema, 247
Sala 02 - Bosque - CEP 13026-010
CAMPINAS - SP.



Assinado com senha por ALESSANDRA SANTOS DE LIMA - ENCARREGADO ADMINIST III / SADRO - 19/10/2022 às 14:10:02, ADILSON RONALDO RODRIGUES - CHEFE DE SEÇÃO II / SADRO - 19/10/2022 às 14:11:09, ANDREA THOMAZ DE ALMEIDA - DIRETOR DE DIVISÃO II / DRO - 19/10/2022 às 14:12:55 e FERNANDO JOSÉ DA COSTA - PRESIDENTE / GP - 19/10/2022 às 14:40:13.
Autenticado com senha por DANIELA DE FATIMA BONI BARBOSA - ESPECIALISTA ADMINISTRATIVO / SADRO-COMPRAS - 19/10/2022 às 13:34:18.
Documento Nº: 55375913-2477 - consulta à autenticidade em <https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=55375913-2477>



FUNDCASASPDIC2022531680

ANEXO III

Regulamento para os procedimentos de sanções administrativas no âmbito da Fundação CASA-SP

Artigo 1º - Os processos administrativos que objetivem apurar a prática de infração e registrar sanções administrativas previstas na Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, na Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, ou na Lei nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, serão disciplinados por este Regulamento.

Parágrafo único: O disposto neste Regulamento aplica-se, também, às contratações celebradas com dispensa ou inexigibilidade de licitação, com fundamento nos artigos 24 e 25 da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

Artigo 2º – Caberá ao Diretor da Divisão Regional, nos ajustes a ela vinculados, e ao Diretor Administrativo, nos ajustes vinculados à Sede, pela inexecução total ou parcial ou por descumprimento injustificado de prazos ou de outras obrigações, aplicar ao contratado as penalidades de advertência, multa, suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a Administração.

Artigo 3º - Caberá ao Presidente desta Fundação rescindir unilateralmente o termo de contrato ou instrumento equivalente, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades previstas no artigo 2º.

Artigo 4º - As penalidades de multa serão calculadas na forma prevista nos artigos 5º ao 9º.

Artigo 5º - Pela recusa injustificada em assinar, aceitar ou retirar o contrato ou instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Fundação, será aplicada ao adjudicatário ou vencedor da licitação, multa de 40% (quarenta por cento) sobre o valor total da compra, serviço ou obra, reajustado até a data da aplicação da penalidade, ou multa correspondente à diferença de preço resultante da nova licitação realizada para o mesmo objeto.

Artigo 6º - Pela inexecução total do ajuste, será aplicada ao contratado multa compensatória de 50% (cinquenta por cento) calculada sobre o valor total do contrato ou instrumento equivalente, reajustado até a data da aplicação da penalidade, ou multa compensatória no valor correspondente à diferença de preço resultante de nova licitação realizada para o mesmo objeto.

Artigo 7º - Pela inexecução parcial do ajuste, será aplicada ao contratado multa compensatória de 30% (trinta por cento) calculada sobre o valor dos materiais não entregues, dos serviços ou obras não executadas, ou multa compensatória no valor correspondente à diferença de preço resultante de nova licitação realizada para o mesmo objeto.

Parágrafo único: Considera-se inexecução parcial o inadimplemento de cláusulas essenciais do contrato, que comprometa a obtenção do objeto contratual.

Artigo 8º - Pelo descumprimento injustificado de prazos fixados no contrato ou instrumento equivalente para entrega de materiais, execução de etapas ou conclusão de obras e de serviços com prazos determinados, serão aplicadas as seguintes multas moratórias, que incidirão sobre o valor das obrigações não cumpridas:

I – Atraso de 30 dias: multa de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso;



II – Atraso de 31 a 60 dias: multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia, desde o primeiro dia de atraso;

III – Atraso superior a 60 dias: multa de 30% calculada sobre o valor correspondente ao material entregue ou serviço finalizado com atraso.

§1º - Se o material ou serviço entregue não for aceito pela Fundação, caberá ao contratado substituí-lo ou refazê-lo nas seguintes condições:

I – Quando a entrega ocorrer dentro do prazo estipulado na contratação, o contratado deverá substituir o material ou refazer o serviço, sem prejuízo ao prazo inicialmente previsto no instrumento contratual para a entrega / conclusão do serviço, sob pena de aplicação da penalidade cabível caso a nova entrega / conclusão ocorra após o prazo inicialmente fixado;

II – Quando a entrega ocorrer após o final do prazo estipulado na contratação, o contratado deverá substituir o material ou refazer o serviço em até 5 (cinco) dias úteis a contar da data da recusa do material ou serviço, sem prejuízo das penalidades previstas para o atraso, que será contado a partir do prazo inicialmente previsto no instrumento contratual.

Artigo 9º - Pelo descumprimento injustificado de outras obrigações que não configurem inexecução total ou parcial do contrato ou mora no adimplemento, será aplicada multa de 0,1% a 2% (um décimo por cento a dois por cento) sobre o valor faturado mensalmente pelo contratado, correspondente ao mês da ocorrência do ato ou fato irregular.

§1º - No caso de obras e serviços os percentuais previstos neste artigo serão aplicados sobre o último valor faturado pela empresa contratada, que corresponde ao mês da ocorrência do ato ou fato irregular.

§2º - As obrigações do 'caput' deste artigo são aquelas que não comprometem diretamente o objeto principal do contrato, mas que ferem critérios e condições nele explicitamente previstos.

§3º - A aplicação da penalidade a que se refere o presente artigo será procedida mediante a avaliação e justificativa, por parte do gestor do contrato, quanto à gravidade da infração contratual e o percentual aplicável, na forma do caput.

Artigo 10 - As multas previstas neste Regulamento serão calculadas pela aplicação das seguintes fórmulas:

I – Inexecução Parcial – multa de 30%

$$M = [TX1 \times SD]$$

II – Atraso até 30 dias – multa de 0,2%

$$M = [TX2 \times (DA \times VA)]$$

III – Atraso de 31 a 60 dias – multa de 0,3%

$$M = [TX3 \times (DA \times VA)]$$



IV – Atraso superior a 60 dias – multa de 30%

$$M = [TX1 \times VA]$$

V - Descumprimento de condições de execução contratual – multa de 0,1% a 2% (conforme proposto pelo gestor).

$$M = [TX4 \times VM]$$

Sendo:

M = multa
TX1 = 30%
TX2 = 0,2%
TX3 = 0,3%
TX4 = 0,1% a 2% (conforme proposto pelo gestor)
DA = dias de atraso
SD = saldo devedor
VA = valor do produto / serviço entregue com atraso
VM = valor mensal do contrato

Artigo 11 - Instruído na forma prevista no Capítulo XIII da Portaria Administrativa nº 339/2020, o procedimento será encaminhado:

I – Ao Diretor Administrativo, quando a aplicação da penalidade decorrer de contrato iniciado na Sede desta Fundação, ou;

II – Ao respectivo Diretor da Divisão Regional, quando o processo for iniciado em uma das Regionais da Fundação CASA-SP.

Parágrafo único: As autoridades referidas neste artigo deverão analisar o ato ou fato irregular, e, mediante ato fundamentado, classificá-lo como inexecução total ou inexecução parcial, ou mero descumprimento de outras obrigações, e, sendo o caso, rescisão contratual.

Artigo 12 - A contagem dos prazos de entrega ou de execução será feita em dias corridos, iniciando-se no primeiro dia útil subsequente à data estabelecida no contrato ou instrumento equivalente, configurando-se o atraso a partir do primeiro dia útil subsequente ao do encerramento deste prazo.

Parágrafo único: Somente se iniciam e vencem os prazos referidos neste artigo em dia útil.

Artigo 13 - As multas previstas nos artigos 7º, 8º e 9º serão descontadas do primeiro pagamento eventualmente devido pela Fundação, ou da garantia do respectivo contrato ou instrumento equivalente, após a publicação da sanção no Diário Oficial.

Parágrafo único: Se a multa aplicada for superior ao valor do primeiro pagamento, o excesso será descontado do pagamento seguinte e assim sucessivamente.

Artigo 14 – O Diretor Administrativo ou o Diretor da Divisão Regional, constatado o descumprimento das obrigações previstas nos artigos 5º, 6º, 7º, 8º e 9º e, após procederem na forma estabelecida no artigo 11, intimarão o licitante, a adjudicatária ou a contratada para apresentação de defesa prévia, obedecendo os seguintes prazos:



I - 5 (cinco) dias úteis, quando a sanção proposta for de advertência ou multa, conforme previsto neste Regulamento, ou suspensão temporária, prevista no inciso III, do artigo 87 da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

II - 10 (dez) dias, quando a sanção proposta for a de declaração de inidoneidade, prevista no inciso IV, do artigo 87 da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

III - 10 (dez) dias, quando a sanção proposta for a de impedimento de licitar e contratar com a Administração, prevista no artigo 7º da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

§1º - se, no prazo de defesa prévia, o licitante, a adjudicatária ou a contratada manifestar-se expressamente pela concordância com a aplicação da penalidade ou manter-se inerte, o Diretor Administrativo ou o Diretor da Divisão Regional, conforme o caso, decidirá sobre a aplicação da sanção;

§2º - se, no prazo previsto neste Regulamento, o licitante, a adjudicatária ou a contratada apresentar defesa prévia, o feito deverá ser remetido ao GTAJ.

§3º - As defesas apresentadas serão analisadas pelo GTAJ desta Fundação, que poderá solicitar diligência, encaminhando o procedimento ao Diretor Administrativo ou Diretor da Divisão Regional para esclarecimentos.

Artigo 15 – O licitante, a adjudicatária ou a contratada deverá efetuar o recolhimento do valor da multa no prazo de 05 dias úteis, contados do primeiro dia útil subsequente à data da notificação quanto à decisão pela sua aplicação, através de publicação na imprensa oficial.

§1º - após a publicação e, sendo aplicada a penalidade de multa, as autoridades procederão aos encaminhamentos necessários para o desconto de tal valor de eventuais créditos que sejam devidos à empresa;

Artigo 16 - Havendo atraso no pagamento da multa, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados *pro rata temporis*, em relação ao atraso verificado.

Artigo 17 – Se o pagamento da multa imposta ao contratado não for efetuado extrajudicialmente, dentro do prazo estabelecido no artigo 15, sua cobrança será efetuada judicialmente, nos termos da legislação em vigor.

Artigo 18 – As penalidades estabelecidas neste Regulamento são autônomas e a aplicação de uma não exclui a aplicação da outra e não impede a rescisão unilateral do ajuste.

Parágrafo único: A aplicação da multa prevista no artigo 8º, de natureza moratória, não impede a aplicação superveniente das multas, de natureza compensatória, prevista nos artigos 6º e 7º, cumulando-se os respectivos valores.

Artigo 19 – As disposições estabelecidas neste Regulamento deverão constar em todos os instrumentos convocatórios das licitações e em todos os contratos de fornecimento, serviços ou obras inclusive os de fornecimento de materiais, execução de serviços e de obras a serem realizadas com dispensa ou inexistência de licitação.





-2-

Artigo 20 - Da aplicação das penalidades previstas neste Regulamento caberá recurso à Presidência da Fundação, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, nos termos do artigo 109 da Lei Federal 8.666, de 21 de junho de 1993.

Parágrafo único: Os recursos interpostos serão analisados pelo GTAJ desta Fundação, instruídos, quando necessário, da manifestação dos gestores, do Diretor Administrativo ou do Diretor da Divisão Regional.

Artigo 21 – Os casos não previstos neste Regulamento serão decididos pelo Diretor Administrativo que poderá, a depender da complexidade da decisão, alçar ao Presidente da Fundação.



FUNDCASASPDIC2022531680

Assinado com senha por ALESSANDRA SANTOS DE LIMA - ENCARREGADO ADMINIST III / SADRO - 19/10/2022 às 14:10:02, ADILSON RONALDO RODRIGUES - CHEFE DE SEÇÃO II / SADRO - 19/10/2022 às 14:11:09, ANDREA THOMAZ DE ALMEIDA - DIRETOR DE DIVISÃO II / DRO - 19/10/2022 às 14:12:55 e FERNANDO JOSÉ DA COSTA - PRESIDENTE / GP - 19/10/2022 às 14:40:13.
Autenticado com senha por DANIELA DE FATIMA BONI BARBOSA - ESPECIALISTA ADMINISTRATIVO / SADRO-COMPRAS - 19/10/2022 às 13:34:18.
Documento Nº: 55375913-2477 - consulta à autenticidade em
<https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=55375913-2477>



ANEXO IV ADENDO AO TERMO DE CONTRATO

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO AOS ADOLESCENTES SOB TUTELA DO ESTADO ATENDIDOS PELA FUNDAÇÃO CASA

Este documento é parte integrante do Edital e deverá ser anexado a ele e ao contrato consequente da Licitação, deles fazendo parte integrante.

1. INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de prestação de serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob tutela do Estado, atendidos pela Fundação CASA.

As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela gestão/controle da execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação dos serviços executados.

2. OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Adolescentes sob Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA.

3. REGRAS GERAIS

A avaliação da Contratada na prestação de serviços de nutrição e alimentação se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

- Quanto às refeições servidas, gêneros e produtos alimentícios;
- Quanto aos equipamentos, dependências e instalações, utensílios e materiais de consumo;
- Quanto à segurança alimentar;
- Quanto a pessoal e a segurança, medicina e meio ambiente do trabalho;
- Quanto a condições socioambientais.

4. CRITÉRIOS

No formulário "Avaliação de Qualidade dos Serviços" devem ser atribuídos os valores 10 (dez), 5 (cinco) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos "Conforme", "Conforme com ressalva" e "Não conforme", respectivamente.

- Conforme: 10 (dez) pontos;
- Conforme com ressalva: 5 (cinco) pontos;
- Não conforme: 0 (zero) pontos.

4.1. Condições Complementares

4.1.1. Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado.

4.1.2. Quando atribuídas notas 5 (cinco) e 0 (zero), a Unidade responsável deverá realizar reunião



com a Contratada em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

4.1.3. Sempre que a Contratada solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

5 – RESPONSABILIDADES

5.1. Equipe de Gestão

- Responsável pela avaliação da prestação de serviços utilizando o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, reunião e elaboração de toda documentação, juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero) ou 5 (cinco);
- Responsável pela consolidação das avaliações e pelo encaminhamento de propostas para aplicações de sanções.

5.2. Autoridade Competente

- Responsável pela aplicação das sanções cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada.

6 – DESCRIÇÃO DO PROCESSO

6.1. Cabe à equipe de gestão, com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar a verificação e o acompanhamento da prestação de serviços, registrando as informações, de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

6.2. Após o fechamento das medições do mês de apuração, cabe à equipe de gestão, com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços finalizado, juntamente com as justificativas dos itens avaliados em 0 (zero) ou 5 (cinco), realizar reunião com a Contratada em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição. Uma via da Avaliação deve ser entregue à Contratada, que deverá apresentar plano de ação com medidas corretivas e providenciar as adequações que se fizerem necessárias.

6.3. De posse dessa avaliação, juntamente com as justificativas dos itens avaliados em 0 (zero) ou 5 (cinco) e manifestação da Contratada, cabe à equipe de gestão consolidar as avaliações utilizando-se do quadro-resumo e, se for o caso, encaminhar proposta de penalidade à autoridade competente.



Quadro Resumo

Critérios Avaliados	Meses												Média
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Refeições servidas, gêneros e produtos													
Equipamentos, dependências e instalações, utensílios e materiais de consumo													
Segurança alimentar													
Pessoal, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho													
Condições socioambientais													

7 – ANEXOS

7.1 Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços



7.1. Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA

Contrato / Processo n.º	CASA:	Período:
Contratada:		
Gestor do Contrato:		

A metodologia proposta pelo Sistema de Avaliação de Desempenho consiste na ponderação individual de parâmetros dos quesitos de qualidade dos serviços prestados, por meio dos quais são aferidos os resultados obtidos na prestação dos serviços.

A avaliação de desempenho de que trata este documento deve ser processada com os seguintes fatores de pontuação:

- Em conformidade (parâmetro atendido): 10 (dez) pontos;
- Conformidade com ressalva (não atendimento do parâmetro, mas sem prejuízo para o todo): 5 (cinco) pontos;
- Não conformidade (não atendimento do parâmetro com prejuízo para o todo): 0 (zero) pontos.

Para o monitoramento dos contratos firmados, devem ser avaliadas as seguintes variáveis gerenciais:

a) Quanto às refeições servidas, gêneros e produtos alimentícios

Avaliação da qualidade da refeição, cardápio, gêneros e produtos alimentícios, quais sejam:

- Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto — qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários — atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível);
- Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;
- Conformidade com os horários estabelecidos para fornecimento das refeições;
- Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial — cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor —, com corretas condições das embalagens);
- Qualidade das refeições servidas (propriedades organolépticas, apresentação, porcionamento e temperatura);
- Quantidade das refeições servidas (em conformidade com a quantidade solicitada e atendimento ao per capita – Portaria Normativa n.º 317/18);
- Higienização dos gêneros alimentícios através de procedimentos operacionais padronizados; condições higiênico-sanitárias adequadas no armazenamento, manipulação, preparação e distribuição dos alimentos;
- Atendimento às dietas especiais sempre que solicitadas, em conformidade com a especificidade indicada e o Manual de Dietas Especiais.



Parâmetro Avaliado	Conforme	Conforme com Ressalva	Não Conforme
	10 pontos	5 pontos	0 ponto
Apresentação do cardápio			
Conformidade das refeições com o cardápio aprovado			
Conformidade com os horários estabelecidos para fornecimento das refeições			
Qualidade dos gêneros alimentícios			
Qualidade das refeições			
Quantidade das refeições			
Condições higiênico-sanitárias			
Atendimento as dietas especiais			
Total de Pontos			

b) Quanto aos equipamentos, dependências e instalações, utensílios e materiais de consumo utilizados

- Disponibilização e manutenção dos equipamentos necessários à prestação de serviços;
- Manutenção preventiva e corretiva das dependências colocadas à disposição da Contratada e adaptações exigidas pela legislação sanitária;
- Higienização dos equipamentos, dependências, instalações (incluindo caixa de gordura e sistema de exaustão) e utensílios através de procedimentos operacionais padronizados;
- Adequação dos utensílios e materiais de consumo como descartáveis, materiais de higiene e limpeza com registro na ANVISA, entre outros (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).

Parâmetro Avaliado	Conforme	Conforme com Ressalva	Não Conforme
	10 pontos	5 pontos	0 ponto
Disponibilização e manutenção dos equipamentos			
Manutenção preventiva e corretiva das dependências estruturais			
Higienização dos equipamentos, dependências, instalações e utensílios			
Adequação dos utensílios e materiais de consumo utilizados			
Total de Pontos			

c) Quanto à segurança alimentar

- Manual de Boas Práticas específico e adequado à execução dos serviços prestados;
- Controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização dos serviços, preparo das refeições respeitando aos critérios de tempo e de temperatura, prevenção da



ocorrência de contaminação cruzada;

- Controle e monitoramento de temperatura dos alimentos e equipamentos;
- Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (acondicionamento e identificação adequados, protegidos de contaminação e mantidos em temperatura correta), garantindo o sistema PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai) e os materiais de higiene e limpeza armazenados em local diferente dos alimentos;
- Guarda de amostras de todas as refeições preparadas e análise laboratorial para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento, conforme determinação da legislação sanitária;
- Realização de análise laboratorial da água e alimentação preparada com apresentação de laudo semestral das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas;
- Controle integrado de vetores e pragas: procedimentos de prevenção, utilização de produtos regularizados na ANVISA por empresa licenciada e competente.

Parâmetro Avaliado	Conforme	Conforme com Ressalva	Não Conforme
	10 pontos	5 pontos	0 ponto
Manual de Boas Práticas			
Controle de qualidade na operacionalização dos serviços			
Controle de temperatura – alimentos e equipamentos			
Armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios, dos materiais de higiene e limpeza			
Guarda de amostra de refeições			
Análise semestral da água e alimentação preparada			
Controle integrado de pragas			
Total de Pontos			

d) Quanto a pessoal, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho

Avaliação quanto a pessoal disponibilizado pela Contratada, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, quais sejam:

- Quadro de pessoal qualificado, com conduta e postura condizentes ao trabalho, em número suficiente e sob efetiva supervisão técnica de nutricionista;
- Manutenção da qualidade e uniformidade do padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Equipe com uniformes adequados e em bom estado de conservação;
- Equipe técnica habilitada para atender às solicitações do Contratante, conforme condições estabelecidas no contrato;
- Cumprimento às normas de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, desenvolvimento dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), realização dos exames médicos/laboratoriais, conforme legislação sanitária e disponibilização de equipamentos de proteção individuais adequados e suficientes para o desempenho das suas funções.



Parâmetro Avaliado	Conforme	Conforme com Ressalva	Não Conforme
	10 pontos	5 pontos	0 ponto
Quadro de pessoal			
Manutenção da qualidade e uniformidade do padrão de alimentação e do serviço			
Uniformes adequados			
Equipe técnica habilitada para atender as condições estabelecidas no contrato			
Cumprimento das normas de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho			
Total de Pontos			

e) Quanto às condições socioambientais

Avaliação quanto ao atendimento aos critérios socioambientais, quais sejam:

- Colaboração com as medidas de redução de consumo e uso racional da água e de energia elétrica;
- Colaboração no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos e destinação adequada dos resíduos alimentares e do óleo residual.

Parâmetro Avaliado	Conforme	Conforme com Ressalva	Não Conforme
	10 pontos	5 pontos	0 ponto
Uso racional da água e de energia elétrica			
Separação e destinação adequada de resíduos sólidos e óleo residual			
Total de Pontos			

Após a apuração dos módulos acima apresentados, deve ser consolidado o total de pontos obtidos pela Contratada para embasar a Avaliação Mensal da Contratada, conforme tabela abaixo:

Critérios Avaliados	Total de Pontos Obtido
Refeições servidas, gêneros e produtos alimentícios	
Equipamentos, dependências e instalações, utensílios e materiais de consumo	
Segurança Alimentar	
Pessoal, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho	
Condições Socioambientais	
Total de Pontos da Contratada	

Data / Assinatura do Gestor do Contrato	Data / Assinatura do Responsável pela Contratada
---	--

