FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

TERMO DE CONTRATO

PROCESSO RM1 n.º 0086/2016
PREGÃO ELETRÔNICO SDE-DRM I n.º 005/2017
CONTRATO 009/2017 - SDE - DRM1

TERMO DE CONTRATO CELEBRADO ENTRE FUNDAÇÃO CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE – FUNDAÇÃO CASA-SP, POR MEIO DA DIVISÃO REGIONAL METROPOLITANA I E G.R.T.B. SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO EIRELI - ME, TENDO POR OBJETO A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO AOS ADOLESCENTES SOB A TUTELA DO ESTADO, ATENDIDOS PELA FUNDAÇÃO NO CASA.

A **Fundação Centro de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente – Fundação CASA-SP**, por intermédio da **Divisão Regional Metropolitana I**, inscrita no CNPJ sob nº **44.480.283/0037-00**, com sede à Estrada do Governo, s/nº - Bairro Pouso Alegre, na cidade de Franco da Rocha - SP - CEP 07859-340, doravante designada "CONTRATANTE", neste ato representada por sua Presidente, senhora Berenice Maria Giannella, designada por meio do Decreto de 18-6-2015, publicado no DOE, de 19-06-2015 e por sua Diretora de Divisão, a senhora Magali Rainato, nomeado nos termos da Portaria Administrativa nº 315/2008 e a empresa **G.R.T.B. Serviços de Nutrição e Alimentação Eireli - Me**, inscrita no CNPJ sob nº 20.723.388/0001-66, com sede à na Rua Maria Angela, nº 390, sala 21 - Berlim - Jaguariuna - SP - CEP 13.820-000, a seguir denominada "CONTRATADA", neste ato representada pela Senhora Sabrina de Oliveira Maciel, portador do RG nº 49.932.745-7 SSP/SP e CPF nº 419.268.158-74, em face da adjudicação efetuada no Pregão Eletrônico indicado em epígrafe, celebram o presente TERMO DE CONTRATO, sujeitando-se às disposições previstas na Lei Federal nº 10.520/2002, no Decreto Estadual nº 49.722/2005 e pelo regulamento anexo à Resolução CC-27, de 25 de maio de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993, do Decreto Estadual nº 47.297/2002 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, mediante as seguintes cláusulas e condições que reciprocamente 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 no CASA Sorocaba III, vinculado à Divisão Regional Metropolitana I**, conforme detalhamento e especificações técnicas constantes do Termo de Referência, da proposta da CONTRATADA e demais documentos constantes do processo administrativo em epígrafe.

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

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

A execução dos serviços deverá ter início em 18/04/2017, no local indicado no Termo de Referência, 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**.

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 na inexistência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício para atender as respectivas despesas.

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

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 Termo de Referência, 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 - cumprir as disposições legais e regulamentares municipais, estaduais e federais que interfiram na execução dos serviços;

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 - substituir qualquer integrante de sua equipe cuja permanência nos serviços for julgada inconveniente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contado da solicitação justificada formulada pelo CONTRATANTE;

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, apólices de seguro contra acidente de trabalho, 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 - implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de maneira a não interferir nas atividades do CONTRATANTE, respeitando suas normas de conduta;

XVI - reexecutar os serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis;

XVII - 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;

XVIII - 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;

XIX – 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;

XX – 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;

XXI - prestar os serviços por intermédio da equipe indicada nos documentos apresentados para a contratação.

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.

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;

V- 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.

PARAGRAFO 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.

PARAGRAFO 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.

PARAGRAFO 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.

PARAGRAFO 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 valor total estimado de R$ 1.260.214,50 (um milhão, duzentos e sessenta mil, duzentos e quatorze reais e cinquenta centavos) para o período de 15 (quinze) meses.

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

PARÁGRAFO PRIMEIRO
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 SEGUNDO
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 TERCEIRO
Os preços a que se refere o caput serão reajustados anualmente, mediante a aplicação da seguinte fórmula paramétrica:

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

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

PARÁGRAFO QUARTO
A periodicidade anual de que trata o Parágrafo Segundo será contada a partir de JUNHO/2016, que será considerada a data de referência dos preços.

PARÁGRAFO QUINTO
O pagamento, após a data devida do reajuste, será efetuado, provisoriamente com base nos preços anteriores, caso não haja tempo hábil para sua operacionalização, sendo que as diferenças serão compensadas com faturamento complementar, previamente autorizadas, atentando-se para os acréscimos e glosas relativos ao período em que se fizerem necessários.

PARÁGRAFO SEXTO
O Sindicato representativo da categoria profissional envolvida nos serviços contratados a ser adotado para fins desta Cláusula é o SINDIREFEIÇÕES Ts SOROCABA.

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

CLÁUSULA OITAVA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

No presente exercício as despesas decorrentes desta contratação irão onerar a **funcional programática 14.243.1729.5907.0000, natureza de despesa 3.3.90.39.73.**

PARAGRÁFO 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

Os serviços executados serão objeto de medição mensal, de acordo com os seguintes procedimentos:

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

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

PARÁGRAFO TERCEIRO
Serão considerados somente os serviços efetivamente realizados e apurados da seguinte forma:

a) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de serviços efetivamente executados, aplicando-se eventual desconto em função da pontuação obtida no Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços, se for o caso;

b) A realização dos descontos indicados na alínea "a" não prejudica a aplicação de sanções à CONTRATADA em virtude da inexecução dos serviços.

PARÁGRAFO QUARTO
Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento do relatório, comunicando à CONTRATADA o valor aprovado e autorizando a emissão da correspondente nota fiscal/fatura.

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS PAGAMENTOS

A CONTRATADA, após o término de cada período mensal, elaborará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços/refeições complementares efetivamente fornecidos.

PARÁGRAFO PRIMEIRO
As medições para efeito de pagamento serão consideradas somente para as refeições/serviços efetivamente fornecidos.

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

PARÁGRAFO SEGUNDO
O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições/serviços efetivamente fornecidos.

PARÁGRAFO TERCEIRO
Após a conferência dos quantitativos apresentados, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, autorizando à CONTRATADA a emissão da correspondente Nota Fiscal/Fatura.

PARÁGRAFO QUARTO
A CONTRATADA emitirá mensalmente a favor da Fundação Centro de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente - Fundação CASA-SP – **Divisão Regional Metropolitana I, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob o n.º 44.480.283/0037-00, situada na Estrada do Governo, s/nº - Bairro Pouso Alegre – Franco da Rocha - SP, CEP 07859-340**, Nota Fiscal/Fatura de Prestação de Serviços nos termos das legislações vigentes, em 02 (duas) vias e correspondente ao valor apurado na medição, encaminhando ao Gestor da Divisão até o 5º (quinto) dia do mês subsequente ao da prestação dos serviços, juntamente com os documentos mencionados nesta Cláusula Décima.

PARÁGRAFO QUINTO
Em conformidade com o disposto inciso XIV do artigo 40 da Lei Federal n.º 8.666, de 21/06/93, combinado com o Decreto Estadual n.º 32.117, de 10/08/90 e respectivas alterações, o prazo para o pagamento da Nota Fiscal/Fatura será de 30 (trinta) dias, contados a partir da data de sua apresentação, sem qualquer incidência de atualização monetária. Encontra-se inserido neste prazo 03 (três) dias para análise e aceitação pelo Gestor da CONTRATANTE da documentação.

PARÁGRAFO SEXTO
Para efeito de pagamento, as medições dos serviços efetivamente realizados deverão ser efetuadas a cada período de 01 (um) mês, contado da data de término do período abrangido pela medição anterior, sendo que a 1ª (primeira) medição deverá ser efetuada apenas referente aos serviços prestados no período compreendido entre a data da **ORDEM DE INÍCIO** e o último dia do mês de início dos serviços.

PARÁGRAFO SÉTIMO
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 30/03/07, 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.

d) caso a CONTRATADA não apresente carta de correção no prazo estipulado neste **Parágrafo Sétimo**, o prazo para pagamento mencionado **Parágrafo Quinto** será recontado, a partir da data da sua apresentação.

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

PARÁGRAFO OITAVO
O Decreto Estadual n.º 55.357 de 18/01/2010 determina que todos os pagamentos processar-se-ão mediante crédito aberto no Banco do Brasil S/A, em agência indicada pela CONTRATADA.

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

PARÁGRAFO DÉCIMO
Por ocasião da apresentação da Nota Fiscal, a CONTRATADA deverá fazer prova do recolhimento mensal do FGTS mediante Guia de Recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e cópia da GPS – Guia da Previdência Social, correspondente ao período de execução do serviço.

a) caso não haja decorrido o prazo legal para recolhimento dos encargos (FGTS, GPS e GFIP) poderão ser apresentadas cópias de recolhimento referentes ao mês imediatamente anterior, devendo a CONTRATADA apresentar a documentação devida, quando do vencimento do prazo legal para o recolhimento.

b) as comprovações serão feitas mediante apresentação das cópias das guias de recolhimento, devidamente quitadas, que deverão ser encaminhadas juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, identificando o número do Termo de Contrato ao qual se vinculam e o número da Nota Fiscal/Fatura correspondente.

c) as comprovações relativas ao FGTS apresentadas deverão corresponder ao período de execução e à mão de obra alocada para esse fim. Tal comprovação poderá ser apresentada da seguinte forma:

c.1) Formulário, gerado pelo SEFIP (Programa Validador Sistema Empresa de Recolhimento ao FGTS e Informações à Previdência Social), entregue através do programa CONECTIVIDADE SOCIAL.

c.2) Cópia da GFIP pré-emitida fornecida pela Caixa Econômica Federal, bem como cópia da GPS - (Guia da Previdência Social), devidamente quitada.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO
Quando da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, a CONTRATADA deverá elaborar e entregar à CONTRATANTE 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 a título de salário-família;
- Totalização por rubrica e geral;
- Resumo geral consolidado da folha de pagamento; e

Demonstrativo mensal assinado por seu representante legal, individualizado, com as seguintes informações:

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

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

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

a) Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos relativos aos Tributos Federais e da Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal conjuntamente com a Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, abrangendo inclusive as contribuições previdenciárias (INSS).

b) Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Tributários do Estado ou Declaração de isenção ou de não incidência, assinada pelo representante legal da CONTRATADA, sob as penas da lei.

c) Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal de Finanças, referente ao CNPJ da Nota Fiscal.

d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de (CNDT) - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 01 de maio de 1943.

e) Prova de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do (CRF) - Certidão de Regularidade Fiscal do FGTS, referente ao CNPJ constante da Nota Fiscal.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO
Os documentos solicitados nos **parágrafos** anteriores deverão ser entregues à CONTRATANTE na mesma oportunidade da Nota Fiscal/Fatura, sendo que a não apresentação dos mesmos, assegura a CONTRATANTE o direito de sustar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos respectivos.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO
Havendo atraso nos pagamentos sobre o valor devido, incidirá correção monetária nos termos do artigo 74 da Lei Estadual n.º 6.544/89, bem como juros moratórios, à razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados "pro rata tempore", em relação ao atraso verificado.

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

A CONTRATADA é responsável pela execução integral deste Contrato, não podendo transferir sua execução, no todo ou em parte, sob pena da aplicação das sanções previstas na CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA.

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 PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

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 na Portaria Normativa n.º 204, de 16 de maio de 2011, cuja cópia constitui **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$ 37.806,44, correspondente a 3% (três por cento) do valor total da contratação, em conformidade com o disposto no artigo da Lei Federal nº 8.666/1993.

PARÁGRAFO PRIMEIRO
A garantia deverá assegurar, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

I. prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
II. prejuízos causados à contratante ou a terceiro durante a execução do contrato;
III. multas moratórias e punitivas aplicadas pela contratante à contratada;
IV. obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias, relacionadas à execução do Contrato, não adimplidas pela contratada;

PARÁGRAFO SEGUNDO
A cobertura prevista no Parágrafo Primeiro abrangerá todos os fatos ocorridos durante a vigência contratual, ainda que o sinistro seja comunicado pela contratante após a superação do termo final de vigência da garantia.

PARÁGRAFO TERCEIRO
A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da contratante por meio de guia própria de recolhimento em conta do Tesouro do Estado no Banco do Brasil, que contemple a devida correção monetária do valor depositado.

PARÁGRAFO QUARTO
Se a CONTRATADA optar pela modalidade seguro-garantia, das condições especiais da respectiva apólice deverá constar expressamente a cobertura de todos os eventos

descritos nos Parágrafos Primeiro e Segundo desta Cláusula Décima Quinta. Caso a apólice não seja emitida de forma a atender a cobertura prevista neste Parágrafo Quarto, a licitante vencedora poderá apresentar declaração, firmada pela seguradora

emitente da apólice, atestando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos descritos Parágrafos Primeiro e Segundo desta Cláusula Décima Quinta.

PARÁGRAFO QUINTO
No caso de alteração do valor do contrato, reajuste ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições e parâmetros, mantido o percentual de que trata o caput desta Cláusula Décima Quinta.

PARÁGRAFO SEXTO
Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada, sob pena de rescisão do contrato e aplicação das sanções nele previstas.

PARÁGRAFO SÉTIMO
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 OITAVO
Após a aferição do cumprimento integral de todas as obrigações contratuais, será considerada extinta a garantia com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente, conforme dispõe o § 4º do art. 56 da Lei Federal nº 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

A responsabilidade técnica dos serviços da CONTRATADA, caberá à (ao) Nutricionista Maria Paula Muller, CRN n.º 33.016 - 3ª Região.

PARÁGRAFO ÚNICO
Eventual alteração do titular responsável técnico e/ou nos seus impedimentos deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada da respectiva documentação.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DISPOSIÇÕES FINAIS

Fica ajustado, ainda, que:

I. Consideram-se partes integrantes do presente Termo de Contrato, como se nele estivessem transcritos:

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

a. o Edital mencionado no preâmbulo e seus anexos;

b. a proposta apresentada pela CONTRATADA – **Anexo I**;

c. as Especificações Técnicas e descrição dos serviços – **Anexo II**;

d. Planilha de Quantitativos estimada de Refeições/serviços Complementares e Frequência de Fornecimento - **Anexo III**; e

e. Adendo e Anexos - **Anexo IV**.

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.

São Paulo, 13 de MARÇO de 2017.

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

Berenice Maria Giannella
Presidente

Magali Rainato
Diretora de Divisão Regional
Metropolitana I

CONTRATADA: G.R.T.B. SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO EIRELI - ME

Sabrina Maciel
Sabrina de Oliveira Maciel
Sócia Administradora

TESTEMUNHAS:

Rosana Moreno Pires
Diretora Adjunta

Romes Aziz Sabbag
Diretor de Divisão

Gm

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO
SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

ANEXO I
PLANILHAS DE PROPOSTA DE PREÇOS

FUNDAÇÃO CASA

CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

PLANILHA DE PROPOSTA DE PREÇOS

À FUNDAÇÃO CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE - FUNDAÇÃO CASA-SP
Rua Fortunato Ilo Alves, n.º 640, Lot. São Paulo – Capital
CEP: 01030-001 - Tela (11) 2037-6000

GRTB

PREGÃO ELETRÔNICO MS-DRM / Nº 00017 - PROCESSO SEI Nº 000010

Estabelecido as condições de participação do pregão PREGÃO ELETRÔNICO, propomos prestar os serviços [illegible] conforme [illegible].

Declaramos Haver lido e estudado as condições que regem este PREGÃO ELETRÔNICO, tendo a proposta proposta válida por prazo de 60 (sessenta) dias contados da sua apresentação.

	FORNECIMENTOS / SERVIÇOS COMPLEMENTARES	Nº COMPARECIMENTOS PREVISTOS	MÉDIA DIÁRIA REFEIÇÕES -	PERIODICIDADE	QUANTIDADE REFEIÇÕES MENSAL	QUANTIDADE REFEIÇÕES 12 MESES	VALOR UNITÁRIO MENSAL VERSÃO CENTRO JUVENTUDE	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL 12 MESES R$
1	ADOLESCENTES - 110								
	[illegible]								
	DESJEJUM	105	105	diário	3.255	40.320	[illegible]	7.692,32	116.408,80
	ALMOÇO	105	105	diário	3.255	40.320	18,10	33.206,50	498.102,00
	LANCHE DA TARDE	105	105	diário	3.255	40.320	2,34	7.692,32	116.408,80
	JANTAR	105	105	diário	3.255	40.320	18,10	33.206,50	498.102,00
	[illegible]								
	DESJEJUM	2	2	diário	61	915	2,34	142,74	2.141,10
	COLAÇÃO	1	1	diário	30	450	[illegible]	35,70	535,50
	ALMOÇO	2	2	diário	61	915	18,10	1.104,10	16.561,50
	LANCHE DA TARDE	2	2	diário	61	915	2,34	142,74	2.141,10
	JANTAR	2	2	diário	61	915	18,10	1.104,10	16.561,50
	[illegible]								
	NATAL	110	-	1 vez	-	110	[illegible]	-	220,00
	LANCHE ESPECIAL (Pos. Prisional)	28	-	mensal	-	420	[illegible]	-	1.470,00
	LANCHE ESPECIAL (Pos. Integral)	28	-	mensal	-	420	[illegible]	-	1.260,00
2	FUNCIONÁRIOS								
	A) PARTICIPAÇÃO EM PROJETOS CONCEDIDOS, EM FOR ADOLESCENTES								
	ALMOÇO	18	-	mensal	18	420	18,10	326,00	4.242,00
	B) PARTICIPAÇÃO EM FOR ADOLESCENTES								
	ALMOÇO	223	-	1 vez	-	220	10,10	-	2.222,00
3	[illegible]								
	DESJEJUM	1	-	eventual	-	18	2,34	-	38,10
	ALMOÇO	1	-	eventual	-	18	10,10	-	181,80
	LANCHE DA TARDE	1	-	eventual	-	18	2,34	-	38,10
	JANTAR	1	-	eventual	-	18	10,10	-	181,80
4	VALOR TOTAL								1.260.714,50

20.723.368/0001-66
I.E.: 395.057.197.118
G. R. T. B. SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO - EIRELI - ME
Rua Maria Angela, nº 390 sala 21
Bairro - CEP: 13.320-000
JAGUARIÚNA - SP

Sabrina Maciel
Sabrina de Oliveira Maciel
RG: 45.[illegible] SSP/SP
Gerente Administrativa

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

I - CONDIÇÕES DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DIRETRIZES PARA A ELABORAÇÃO DA PLANILHA DE PROPOSTA DE PREÇOS.

1. As propostas de preços unitários das refeições de mesma natureza devem ter os mesmos valores. Entende-se como de mesma natureza os seguintes itens:

   a) "*Almoço*" e "*Jantar*";

   b) "*Desjejum*" e "*Lanche da Tarde*".

   1.1. Os itens "*Almoço*", devem ter preços absolutamente iguais aos itens "*Jantar*", e os itens "*Desjejum*", devem ter preços absolutamente iguais aos itens "*Lanche da Tarde*" em toda a planilha de proposta de preços.

   1.2. Caso sejam propostos preços sem a observância da regra de absoluta equivalência entre itens de mesma categoria, conforme estipulado no subitem anterior, fica estabelecido que a **LICITANTE**, caso torne-se vencedora, deverá efetuar a readequação de seus preços, prevalecendo, em todos os itens de mesma categoria, o de menor valor proposto na Planilha de Proposta de Preços.

   1.3. Referida readequação será processada, obrigatoriamente, na apresentação de Planilha de Proposta de Preços definitiva, na forma prevista no item **5.8.3 e seguintes** deste edital.

2. É vedada a apresentação de preços unitários com valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado.

3. As dietas especiais, quando houver, não serão objeto de acréscimos ou supressões de preços, decorrentes das substituições de gêneros similares para suas adequações.

II - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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 data comemorativa e a outros em situações emergenciais, devidamente autorizados, mediante a operacionalização e desenvolvimento de todas as 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,** no Serviço de Nutrição do Centro de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente – **CASA SOROCABA III.**

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 -- Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes, sob Tutela do Estado, atendidos pela **FUNDAÇÃO CASA-SP** – Volume 06 – junho/16 - Secretaria da Fazenda;

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), utensílios em geral para a área de produção, recipientes para acondicionamento das refeições, bem como utensílios para atendimento dos adolescentes (pratos, canecas, talheres, cumbucas), toalhas de mesa nos 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, refresqueira, balança eletrônica, 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 pia 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 do Serviço de Nutrição (cozinha e copa de distribuição); nas portas de acesso à área externa e refeitório, nestes, se necessário;

2.2.8. a colocação de proteção contra explosão e queda nas luminárias, protetor nos rodapés das portas que dão acesso ao serviço e demais adaptações

que se façam necessárias, seguindo as normas da legislação vigente CVS nº 05/13;

2.2.9. as despesas decorrentes do uso de linha telefônica da Contratante ou disponibilização de linha telefônica própria, às suas expensas;

2.2.10. as despesas decorrentes do consumo de gás (GLP) utilizado na cozinha.

2.3. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.3.1. Centro de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente – **CASA SOROCABA III**

Endereço: Avenida Doutor Antônio de Souza Netto,570- Bairro Aparecidinha - Sorocaba/SP.

2.4. DA CARACTERIZAÇÃO DO CENTRO

2.4.1. O **CASA SOROCABA** III atende em média 110 (cento e dez) adolescentes, do gênero masculino, na faixa etária de 12 a 21 anos incompletos; adolescentes em primeiro programa de internação, que já tenha cumprido internação provisória, programa de semiliberdade, de liberdade assistida, de internação sanção e de internação.

2.4.2. O Centro possui serviço de nutrição com cozinha propriamente dita, com bancadas de aço inox e cubas do mesmo material, com locais para pré-preparo, preparo, higienização de panelas e utensílios e área delimitada para guarda de gêneros alimentícios e demais materiais de consumo necessários, localizada no prédio da administração.

2.4.3. As características físicas do serviço atendem à legislação vigente, quanto ao piso, lavável e antiderrapante, paredes azulejadas, teto caiado, janelas tipo vitrô – basculante e local para instalação de sistema de exaustão.

2.4.4. O gás utilizado no Serviço de Nutrição é G.L.P.

2.4.5. O CASA possui três módulos de internação, em cada existe local para distribuição de refeições aos adolescentes com mesas e bancos em alvenaria.

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), distribuição da alimentação, recolhimento de utensílios, higienização, recolhimento e destinação adequada dos restos alimentares.

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.

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.

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.

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;

2.5.5.5. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

2.6.5.6. Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;

2.6.5.7. Coleta diária de amostras da alimentação preparada, em todas as refeições;

2.6.5.8. Distribuição das refeições no refeitório, devidamente acondicionadas em caixas térmicas, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas;

2.6.5.9. Porcionamento uniforme das refeições aos adolescentes, utilizando-se de utensílios apropriados;

2.6.5.10. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos adolescentes;

2.6.5.11. Recolhimento dos resíduos, restos alimentares e destino adequado.

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 em data comemorativa.

2.8. ATENDIMENTO A FAMILIARES

2.8.1. Visando à integração adolescente/família, estão 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 constantes no **ANEXO V.**

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.

2.9. SITUAÇÕES EMERGENCIAIS

2.9.1. Para situações emergenciais, estão previstas refeições a funcionários, com prévia autorização da **Diretoria Técnica 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 a 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.

2.9.2. Quantitativo estimado de comensais, número de refeições/serviços complementares e frequência de fornecimento, conforme **ANEXO V.**

2.10. DO HORÁRIO DAS REFEIÇÕES

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

2.10.1.1.	Desjejum:	06h30 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 entre 20 e 21 horas.

2.10.3. No cardápio mensal deverá constar, o lanche correspondente ao período fornecido.

2.11. DO SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

2.11.1. 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 os locais de distribuição para o consumo imediato.

2.11.2. As refeições (almoço e jantar) devem ser servidas em pratos de mesa de polipropileno com capacidade de 700mi, adequados ao per capita e acompanhados de talheres do mesmo material.

2.11.3. A salada e molhos devem ser porcionados em recipientes de polipropileno com capacidade para 300 ml individualmente, acrescentando-se temperos em sache por ocasião do consumo.

2.11.4. Em situações que não for possível o atendimento das refeições a granel, por razões de segurança do Centro, ou condições inadequadas, o atendimento deverá ser em recipientes descartáveis e individuais, assegurando a salada separada dos alimentos quentes.

2.12. 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 Resolução SGGE n.º 45/2002.

REFEIÇÃO	C O M P O S I Ç Ã O
DESJEJUM	Leite com café ou achocolatado ou... Pão francês ou pão doce com margarina ou c/ queijo prato ou apresuntado ou mortadela ou...

ALMOÇO	Arroz ou macarrão ou lasanha Feijão comum ou feijão preto Carne bovina ou linguiça ou frango ou salsicha ou peixe ou... Legumes: abobrinha ou vagem ou brócolis ou cenoura ou... Salada: tomate ou alface ou agrião ou beterraba ou... Sobremesa: Fruta: abacaxi ou caqui ou maçã ou laranja ou.... Ou... Doce: gelatina ou pudim ou sagu ou canjica ou... Suco de fruta: natural concentrado - sabores diversos. Pão francês (mini).
LANCHE DA TARDE	Leite achocolatado ou leite com groselha ou com café ou... Pão francês ou pão doce recheado com queijo ou apresuntado ou mortadela ou margarina ou...
JANTAR	Arroz ou macarrão ou lasanha Feijão comum ou feijão preto Carne bovina ou fígado ou salsicha ou peixe ou frango ou linguiça ou... Legumes: batata ou cenoura ou berinjela ou vagem ou espinafre ou... Salada: alface ou tomate ou rúcula ou... Sobremesa: Doce: goiabada ou marmelada ou gelatina ou... Ou... Fruta: maçã ou mamão ou pêra ou melão ou abacaxi ou... Suco de fruta: natural concentrado - sabores diversos. Pão francês (mini).

2.13. RECOMENDAÇÕES

2.13.1. Para a composição e execução do cardápio diário deve ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios com respectivos consumos "per capita", per capita com fator de correção e frequência de utilização, constante na referida Resolução – SGGE- 45, de 28-8-2002.

2.13.1.1. A forma de preparo ficará a critério da **CONTRATADA** com anuência da **CONTRATANTE,** observado o cardápio previamente aprovado, a fim de atender aos hábitos e preferências alimentares, **objetivando melhor aceitação pelos adolescentes do Centro.**

2.13.1.2. 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:

2.13.1.3. Obrigatoriedade, no cardápio diário, do item leite na quantidade, frequência e padrão estabelecido na referida Resolução SGGE nº 45, de 28/08/2002.

2.13.1.4. Carne bovina ou substitutos, legumes, saladas devem estar presentes no almoço e no jantar.

2.13.1.5. Uma fruta ou doce, deve constituir a sobremesa, alternadamente.

2.13.1.6. O quantitativo previsto de suco natural concentrado, sabores diversos é de **240ml** no almoço e no jantar.

2.13.1.7. Para atendimento de dietas especiais, se houver, estão contempiados os gêneros e produtos, cuja reiação e frequência de utilização constam no item – Dietas Especiais da referida Resolução, aiém dos já citados.

2.13.1.8. No atendimento aos adolescentes com dietas especiais, e se for necessário inciuir colação, deve ser observada a composição: suco de fruta naturai ou vitamina ou mingau, entre outros, previstos no Manual volume 06 – junho/2016 – Secretaria da Fazenda.

2.13.1.9. Para atendimento dos serviços complementares tais como lanches especiais e kit para festividades, 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 Resolução SGGE nº 45, de 28/08/2002.

2.13.2. QUANTO A SOBREMESA:

2.13.2.1. Se for fruta inteira deve estar previamente higienizada, no caso de laranja já descascada, frutas em pedaços devem ser embaladas individualmente ou em recipientes individuais de polipropileno compatível com o per capta estabelecido.

2.13.2.2. Se for doce cremoso deve estar acondicionado em recipiente descartável com tampa ou recipiente similar, com capacidade adequada ao per capita estabelecido (100 g).

2.13.2.3. Quando houver preparações que não se adaptam ao anteriormente definido, devem ser acondicionadas em monoblocos, cobertas com fita filme, para serem distribuídas.

2.13.3. QUANTO AOS LÍQUIDOS, DEVEM:

2.13.3.1. Estar acondicionados em recipientes com capacidade compatível ao número de adolescentes e que mantenham a temperatura adequada até o final da distribuição.

2.13.3.2. Os recipientes utilizados deverão ser diferenciados e identificados para cada tipo de bebida fornecida (leite e sucos).

2.13.3.3. Ser porcionados, quando bebida à base de leite, em canecas de polipropileno com capacidade de 300ml e quando suco distribuídos em copos de polipropileno.

2.13.4. QUANTO AOS PÃES, BOLOS E BOLACHAS, DEVEM:

2.13.4.1. Estar embalado individualmente, observando as gramaturas determinadas. Deverá estar acondicionado em recipientes próprios para transportar até os refeitórios.

2.13.5. QUANTO AS DIETAS ESPECIAIS, SE HOUVER, DEVEM:

2.13.5.1. 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.

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

2.13.5.3. Os líquidos destinados ás dietas especiais devem ser fornecidos em copos descartáveis com tampa e devidamente identificados.

2.13.6. QUANTO À ALIMENTAÇÃO PARA ADOLESCENTES COM MOLÉSTIAS INFECTO-CONTAGIOSAS, SE HOUVER, E SE NECESSÁRIA, DEVE:

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

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

2.13.6.3. 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 Resolução, além dos já citados.

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

2.13.7. COMPOSIÇÃO DOS LANCHES ESPECIAIS:

2.13.7.1. LANCHE ESPECIAL PERÍODO PARCIAL (PARA ATIVIDADES EXTERNAS – PERÍODO DE 4 HORAS):

- 02 unidades de pão com recheio protéico.
- 01 unidade de Fruta.
- 01 unidade de suco de fruta pronto para beber em embalagem tetra brik (240ml) ou 01 unidade de bebida láctea pronta para beber (240ml).

2.13.7.2. LANCHE ESPECIAL PERÍODO INTEGRAL (PARA ATIVIDADES EXTERNAS – PERÍODO DE 6 OU MAIS HORAS):

- 03 unidades de pão com recheio protéico.
- 01 unidade de bebida láctea pronta para beber (240ml).
-01 unidade de suco de fruta pronto para beber em embalagem tetra brik (240ml).
- 01 unidade de Fruta.
- 01 unidade de chocolate ao leite em tablete – 50g.

2.13.7.3. Os Lanches Especiais a serem fornecidos em atividades externas (jogos, eventos, encaminhamentos, transferências, outros) deverão estar embalados e

acondicionados de forma adequada, mantendo a integridade e a temperatura recomendada para os alimentos.

2.13.8. COMPOSIÇÃO DE KIT PARA FESTIVIDADE

2.13.8.1. NATAL

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

2.13.9. Os quantitativos *per capita* dos gêneros e produtos alimentícios devem ser observados o constante na Resolução SGGE nº 45/2002.

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 com respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, estabelecidos para os adolescentes "A" constantes da Resolução SGGE 45/02.

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 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 de sua utilização, para devida aprovação pela Contratante que deve ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias.

3.1.9. Os cardápios aprovados, só poderão ser alterados pela Contratada com anuência da Contratante, após análise das motivações formais, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

3.1.10. O cardápio para atendimento de familiares em data comemorativa e a funcionários em situações emergenciais, **estes desde que autorizados**, será o mesmo previsto para os adolescentes.

3.1.11. Devem 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 houverem, 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 Resolução – 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, entre outros, devem ser de qualidade comprovada.

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 05/13 e Resolução RDC – ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004; no que couber.

3.2.4. Os estoques mínimos de gêneros e materiais devem ser compatíveis com as quantidades previstas para o atendimento, devendo ser previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituir eventuais falhas no fornecimento e/ou em situações de emergência.

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 nº 05/13 e Resolução RDC - ANVISA Nº216/04. 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.

3.3.4. O suco servido aos adolescentes deverá ser de fruta natural concentrado, não podendo ser à base de corantes e /ou aromatizantes artificiais. A água

utilizada para diluição de sucos deve ser filtrada, sendo necessária à instalação e manutenção de filtro de água.

3.3.5. Submeter às preparações de todas as refeições para degustação, ao (s) elemento (s) designado (as) pela **CONTRATANTE.**

3.3.5.1 Realizar a retirada imediata e a substituição de preparações e/ ou alimentos que forem considerados inadequados ao consumo e encaminhar para análise laboratorial, cujo laudo deve ser entregue à nutricionista da UAISAS.

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 **observados: o quantitativo** *per capita* estabelecido, a uniformidade, a temperatura e a 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 colheita 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 dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem concluídos.

3.5.4. Em casos de suspeita de toxi-infecções 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 analises: Características organolépticas, *Coliformes 45ºC, Staphylococcus coagulase +, Bolores e Leveduras, Bacillus cereus, Clostridium SR, Salmonella, Contagem Padrão de Mesófilos Totais*, entre outras.

3.5.6. Coletar a cada 06 (seis) meses, a água utilizada no Serviço de Nutrição e encaminhar para análise microbiológica, a fim de monitorar a potabilidade, incluindo análises: Características organolépticas, *Escherichia coli*, Coliformes Totais, Bactérias Heterotróficas, entre outras.

3.6. DA HIGIENE

3.6.1. Controlar e manter a higienização completa das dependências, incluindo refeitório, equipamentos, instalações e utensílios utilizados na execução dos serviços e pelos adolescentes, observada a legislação vigente, com base na Portaria CVS nº 05/13 e Resolução RDC – ANVISA nº 216/04.

3.6.2. Os produtos utilizados na higienização e limpeza 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**, 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 fizer 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. 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 e fim de semana, se necessário, sem considerar folgas, e férias e substituir prontamente nos casos de afastamento, demissões e absenteísmos.

3.7.2. **Indicar 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. 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. O número de empregados deve estar adequado quantitativa e qualitativamente a Prestação de Serviços, objeto do Contrato, com base nos parâmetros estabelecidos - Manual volume 6 – Junho/16 – Secretaria da Fazenda; Resoluções e/ou Portarias – CRN3 referente ao assunto.

3.7.4. 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.

3.7.7. 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.

3.7.8. 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.

3.7.9. 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.

3.7.10. 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.

3.7.11. Promover, as suas expensas, treinamentos periódicos e específicos aos seus empregados, enviando comprovante do treinamento e cronograma à nutricionista da UAISAS.

3.7.12. Cumprir e fazer com que seus empregados cumpram as normas de segurança emanadas pela **CONTRATANTE**, quando da permanência no recinto do Centro.

3.7.13. Responsabilizar-se por todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.

3.7.14. Manter a qualidade e uniformidade do padrão da alimentação e do serviço, independente das escalas de serviço adotadas.

3.7.15. Não utilizar estagiários ou aprendizes na execução dos serviços. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente, os empregados em período de experiência.

3.7.16. 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.

3.7.17. Enviar relatório, todo primeiro dia útil do mês, à nutricionista do UAISAS 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 produtos alimentícios, observar:

3.8.1.1. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

3.8.1.2. A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

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 05/13;

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:

Carnes Congeladas	- 12°C ou temperatura menor ou conforme recomendação do fabricante
Carnes Refrigeradas	de 04 a 07°C ou conforme recomendação do fabricante
Pescados Refrigerados	de 02 a 03°C ou conforme recomendação do fabricante
Demais Produtos (Embutidos e Frios)	de 04 a 10°C ou conforme recomendação do fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou conforme recomendação 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, tipo "gavetas", 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.

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

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

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.

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.

3.8.6.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados

Concentrados (xaropes) congelados	-18°C com tolerância até –15°C
Concentrados (xaropes) resfriados	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Concentrados (xaropes) estabilizados	Temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante

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. Do armazenamento de gêneros alimentícios, materiais entre outros, observar:

3.8.8.1. As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos e alguns tipos de frutas, devem apresentar rotulagem e ser armazenadas em equipamento de refrigeração exclusivo. Na impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos. Ficam vetados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento;

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, descartáveis etc;

3.8.8.6. Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;

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 até 2°C por até 24 horas para os pescados;

3.8.8.23. Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;

3.8.8.24. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

3.8.8.25. 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 confiram 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) atingem 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. 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 frangos 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 74°C 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, cozimento e no momento de servir;

3.8.10.1.4. As portas dos refrigeradores devem ser mantidas bem fechadas;

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;

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 sobrarem 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 deverão ser lavados em água corrente antes da sua 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 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 o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;

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 multiplicação microbiana.

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 1 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 inferiores 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 5/13.

3.8.12.5. Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados.

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;

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 nº 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde.

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 ser 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, colmeias do sistema de exaustão da cozinha;

3.8.13.2.6. A Contratada deverá instalar pia 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 os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização no Serviço de Nutrição:

LOCAL	*FREQUENCIA*	*PRODUTOS*
Pisos e raios	*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 desencrustante*
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 70º;

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 os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização no Serviço de Nutrição:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	***FREQUÊNCIA***	***PRODUTOS***

Pratos e talheres	*Após o uso*	*Detergente sanitizante, secante e álcool 70ºGL*
Placas,formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	*Após o uso*	*Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70ºGL*
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, liqüidificadores, 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 semanal*	*Detergente neutro, desinfetante clorado e 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 4000 ppm*

3.8.13.5. EMBALAGENS

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

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, 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.

3.8.15. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

3.8.15.1 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).

3.8.15.2 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.

3.8.15.3 Encaminhar periodicamente, amostras de alimentos ou preparações servidas aos adolescentes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, e entregar os resultados à nutricionista da Contratante.

3.8.15.4 O Laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos.

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

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, do Centro, 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** das dependências, dos equipamentos e dos 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.

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.

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 Manual de Prestação de Serviços de Nutrição – Junho/16 – Secretaria da Fazenda 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° 8.234/91 e Resolução CFN n° 378/05 de 28/12/2005.

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 UAISAS, acompanhada da respectiva documentação.

4.19. Prever Técnico de Nutrição no Centro com base nos parâmetros estabelecidos pelo Ato Normativo CRN3 n° 18/2008, 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.

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 UAISAS.

4.25. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos (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 UAISAS o cronograma de treinamento, com pauta e a periodicidade.

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 Resolução SGGE n.º 45/2002, submetendo à apreciação da **CONTRATANTE,** com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização. O cardápio aprovado, somente poderá ser alterado, mediante justificativa e anuência da **CONTRATANTE.**

4.35. Fornecer cópia do cardápio mensal ou semanal aprovado, a ser executado, ao Centro, para ser afixado em local visível ao atendimento.

4.36. Atender as solicitações de dietas especiais, mediante prescrição médica, e se necessário, realizar a substituição de alimentos ou preparações, observadas as características da dieta prescrita, visando favorecer sua aceitação, não representando custos adicionais à **CONTRATANTE.**

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. 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 UAISAS.**

4.39. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria CVS nº 5/13 e Resolução RDC - ANVISA nº 216/04; adequando-o à execução dos serviços do Centro, objeto do Contrato, de comum acordo com a Nutricionista da **UAISAS.**

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 e Pontos Críticos de Controle).

4.41. 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 e o preparo final.

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 em caso de suspeita de toxi-infecções, observando as normas constantes da Portaria CVS nº 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 UAISAS.

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 UAISAS.

4.50. Acondicionar as refeições em recipientes isotérmicos; e transportar até os locais de distribuição, para atendimento aos adolescentes, observadas as características do Centro, 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 o 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 CVS nº 5/13.

4.58. Proceder à 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 às 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, comprovantes 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, 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 Manual de Serviços de Nutrição e Alimentação, versão junho/16 - volume 6 – Secretaria da Fazenda.

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 pela inscrição e regularização, às suas expensas, junto ao Centro de Vigilância Sanitária do município 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 8.212/91). 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 e Fundo de Garantia 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 quaisquer inobservâncias 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.

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

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

5.9. 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.

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

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

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

5.13. Supervisionar todas as atividades desenvolvidas pela **CONTRATADA,** realizando avaliações periódicas.

5.14. Prestar á **CONTRATADA,** informações, esclarecimentos e orientações que venham a ser solicitado, referente à prestação de serviços.

5.15. Comunicar, por escrito à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência dos serviços, exigindo a imediata correção.

5.16. Emitir e encaminhar, 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 no Centro.

5.17. Encaminhar, anexo ao documento de controle da quantidade de refeições efetivamente fornecidas, a devida autorização das refeições fornecidas a funcionários em situações emergenciais, estas se houverem.

5.18. Aprovar as faturas de prestação de serviços e efetuar os pagamentos, somente das refeições/ serviços efetivamente fornecidos.

5.19. 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.

5.20. Aplicar as penalidades previstas em Contrato, nos casos de descumprimento Contratual.

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

ANEXO III

PLANILHA DE QUANTITATIVOS ESTIMADA DE REFEIÇÕES/SERVIÇOS COMPLEMENTARES E FREQUÊNCIA DE FORNECIMENTO

REFEIÇÕES / SERVIÇOS COMPLEMENTARES	Nº DE COMENSAIS PREVISTOS	MÉDIA DIÁRIA ESTIMADA DE REFEIÇÕES	FREQUÊNCIA	QUANTITATIVO ESTIMADO DE REFEIÇÕES	
1 ADOLESCENTES: 110					
A) ALIMENTAÇÃO NORMAL - 108				MENSAL	15 MESES
DESJEJUM	108	108	diário	3.288	49.320
ALMOÇO	108	108	diário	3.288	49.320
LANCHE DA TARDE	108	108	diário	3.288	49.320
JANTAR	108	108	diário	3.288	49.320
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) COMEMORAÇÃO E ATIVIDADE EXTERNA					
NATAL	110	-	* 1 vez	-	110
LANCHE ESPECIAL (Per. Parcial)	28	-	mensal	-	420
LANCHE ESPECIAL (Per. Integral)	28	-	mensal	-	420
2 FAMILIARES					
A) PARTICIPAÇÃO EM PROJETO SOCIOEDUC. (01 por adolescente)					
ALMOÇO	28	-	mensal	28	420
B) FESTIVIDADES (02 por adolescente)					
ALMOÇO	220	-	* 1 vez	-	220
3 EMERGENCIAIS (Funcionários)					
DESJEJUM	1	-	eventual	-	15
ALMOÇO	1	-	eventual	-	15
LANCHE DA TARDE	1	-	eventual	-	15
JANTAR	1	-	eventual	-	15

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

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

ADENDO
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 anexo 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 de 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.

3 – REGRAS GERAIS

3.1 A avaliação da Contratada na Prestação de Serviços de nutrição e alimentação se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

a) Quanto às refeições servidas, gêneros e produtos alimentícios;
b) Quanto aos, equipamentos, dependências e instalações, utensílios e materiais de consumo;
c) Quanto à segurança alimentar;
d) Quanto ao pessoal e à segurança, medicina e meio ambiente do trabalho;
e) Quanto às 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.

4.1. Critérios da pontuação a ser utilizada em todos os itens avaliados

Conforme	Conforme com Ressalva	Não Conforme
10 (dez) pontos	05 (cinco) pontos	0 (zero) ponto

4.2 Condições complementares

4.2.1 - Na impossibilidade de se avaliar determinado item, esse será desconsiderado.
4.2.2 - Quando atribuídas notas 5 (cinco) e 0 (zero), a Unidade responsável deverá realizar reunião com a Contratada, até 10 (dez) dias após a medição do período,

visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

4.2.3 - Sempre que a Contratada solicitar prazo visando o 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 – PENALIDADES

A aplicação ocorrerá de acordo com Cláusula Específica do Termo de Contrato.

Advertência: A Contratada poderá sofrer advertência por escrito, quando houver recorrência de notas 0 (zero) ou 5 (cinco) por 2 (duas) avaliações subsequentes ou 3 (três) alternadas, para o mesmo parâmetro avaliado, no período de 12 (doze) meses, após considerações do gestor do contrato e juntadas cópias das avaliações realizadas no período.

Multa: A Contratada poderá sofrer multa, quando houver recorrência de notas 0 (zero) ou 5 (cinco) por 3 (três) avaliações subsequentes ou 4 (quatro) alternadas, para o mesmo parâmetro avaliado, no período de 12 (doze) meses, após considerações do Gestor do Contrato e juntadas as cópias das avaliações realizadas no período.
Observação: Após aplicação de advertência, a medição da pontuação deverá ser considerada para aplicação de multa.

Sanções: aplicar a penalidade se for o caso, em conformidade com a Resolução CC. 52/ 2005, fundamentada pelos atos previstos no art. 7º da Lei Federal nº 10.520-2002.

6 – RESPONSABILIDADES

Equipe de Gestão

Responsável pela Avaliação da Prestação de Serviços utilizando-se 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 das de propostas para aplicações de penalidades;

Autoridade Competente

Responsável pela aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;

7 – DESCRIÇÃO DO PROCESSO

7.1 Cabe a 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.

7.2 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 0 (zero) ou 5 (cinco), realizar reunião com a Contratada, até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição, 1 (uma) via da Avaliação

deve ser entregue a Contratada, que deverá apresentar plano de ação com medidas corretivas e providenciar as adequações.

7.3 De posse dessa avaliação, juntamente com as justificativas dos itens avaliados 0 (zero) ou 5 (cinco) e manifestação da Contratada, cabe a equipe de gestão consolidar as avaliações utilizando-se do Quadro Resumo e, se for o caso, encaminhar proposta de penalidade à Autoridade Competente.

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													

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

ANEXO 1 (ADENDO)
FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO AOS ADOLESCENTES, SOB A TUTELA DO ESTADO, ATENDIDOS PELA FUNDAÇÃO CASA-SP

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, através 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:

1. Em Conformidade (parâmetro atendido): 10 (dez) pontos.
2. Conformidade com ressalva (parâmetro não atendido, entretanto não prejudicou o todo): 5 (cinco) pontos.
3. 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:

1. **Quanto às refeições servidas, gêneros e produtos alimentícios**: avaliação da qualidade da refeição, cardápio, gêneros e produtos alimentícios, quais sejam:

a. 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);
b. Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;
c. Conformidade com os horários estabelecidos para fornecimento das refeições;
d. 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 correta condições das embalagens e com a devida rotulagem constantes da Resolução SGGE 45/2002);
e. Qualidade das refeições servidas (propriedades organolépticas, apresentação, porcionamento e temperatura);
f. Quantidade das refeições servidas (conformidade com a quantidade solicitada e atendimento ao per capita/ Resolução SGGE 45/2002);
g. Higienização dos gêneros alimentícios através de procedimentos operacionais padronizados; Condições higiênico-sanitárias adequadas no armazenamento, manipulação, preparação e distribuição dos alimentos;
h. Atendimento às dietas especiais sempre que solicitadas em conformidade com a especificidade indicada e Manual de Dietas Especiais.

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

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			

2. Quanto aos equipamentos, dependências e instalações, utensílios e materiais de consumo utilizados

a. Disponibilização e manutenção dos equipamentos necessários a prestação de serviços;
b. Manutenção preventiva e corretiva das dependências colocadas à disposição da Contratada e adaptações exigidas pela legislação sanitária;
c. Higienização dos equipamentos, dependências, instalações (incluindo caixa de gordura e sistema de exaustão) e utensílios através de procedimentos operacionais padronizados;
d. Adequação dos utensílios e materiais de consumo - 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			

3. Quanto à segurança alimentar

a. Manual de Boas Práticas especifico e adequado à execução dos serviços prestados;

b. 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;
c. Controle e monitoramento de temperatura dos alimentos e equipamentos;
d. Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (acondicionamento e identificação adequados, protegidos de contaminação e mantidos em temperatura correta), garantindo o sistema P.V.P.S (primeiro que vence primeiro que sai) e os materiais de higiene e limpeza armazenados em local diferente dos alimentos;
e. 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;
f. Realização de análise laboratorial da água e alimentação preparada com apresentação de laudo semestral das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas;
g. 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			
Analise semestral da água e alimentação preparada			
Controle Integrado de Pragas			
TOTAL DE PONTOS			

4. Quanto ao pessoal e à segurança, medicina e meio ambiente do trabalho: avaliação quanto ao pessoal disponibilizado pela contratada e à segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, quais sejam:

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

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

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 às normas de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho			
TOTAL DE PONTOS			

5. Quanto às condições socioambientais: avaliação quanto ao atendimento aos critérios socioambientais, quais sejam:

a. Colaboração com as medidas de redução de consumo e uso racional da água e de energia elétrica;
b. 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 obtido 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