FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO
SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

TERMO DE CONTRATO

PROCESSO RM4 n.° 0113/19
PREGÃO ELETRÔNICO DRM IV n.° 001/20
CONTRATO DRM-IV n.° 001/2020

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

I - CONTRATANTE: **FUNDAÇÃO CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE - FUNDAÇÃO CASA-SP**, instituída pela Lei n.º 185, de 12 de dezembro de 1973, com respectivas alterações, por sua **DIVISÃO REGIONAL METROPOLITANA OESTE – DRM IV**, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob o n.º 44.480.283/0051-50, localizada na Rodovia Raposo Tavares , s/nº Km 19,5, Jardim Arpoador, São Paulo, Estado de São Paulo, neste ato representada pelo senhor Paulo Dimas Debellis Mascaretti, Secretário da Justiça e Cidadania, respondendo pelo expediente da Fundação CASA, nos termos do Decreto de 02-01-2019, publicado no DOE de 03-01-2019 e por seu Diretor de Divisão, o senhor Ronaldo dos Santos Pereira, nomeado nos termos da Portaria Administrativa n.º 708/17, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**.

II - CONTRATADA: **ANA CAROLINA P. TAMBASCHIA SAGRILO - EPP**, pessoa jurídica de privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob o n.º 05.566.409/0001-93, localizada à Rua Barão de Paranapanema, n.º 247 sala 02, Bosque – Campinas-SP, CEP 13026-010, neste ato representada por seu procurador Sr. José Ernesto Riggio Tambaschia, portador da Cédula de Identidade n.º 18.827.849 e inscrito no CPF/MF sob o n.º 082.066.168-61 conforme procuração datada de 11 de janeiro de 2020, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**.

PREÂMBULO

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

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292
PAULO DIMAS DEBELLIS MASCARETTI 26/02/2020 | RONALDO DOS SANTOS PEREIRA 26/02/2020

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

A lavratura do presente contrato decorre de licitação promovida na modalidade PREGÃO, em sua forma ELETRÔNICA, de n.º 001/20, advinda da CI nº. 300/2019 - (DRM IV), que deu origem ao Processo RM4 n.º 0113/19, realizada com arrimo nas disposições contidas na Lei federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto estadual nº 49.722, de 24 de junho de 2005 e Resolução da Casa Civil n.º 27, de 25 de maio de 2006, aplicando-se subsidiariamente, o Decreto estadual n.º 47.297, de 06 de novembro de 2002 e a Portaria Normativa n.º 063, de 06 de agosto de 2003, sujeitando-se, as partes contratantes às normas estabelecidas na Lei federal n.º 8.666 de 21 de junho de 1993 e na Lei estadual n.º 6.544, de 22 de novembro de 1989, com alterações respectivas, bem como, pelas demais normas legais e regulamentares vigentes aplicáveis à matéria, incluindo-se, aqui, o estudo contido no VOLUME 06 "Prestação de serviços de nutrição e alimentação aos adolescentes, sob a tutela do Estado, atendidos pela Fundação CASA", editado pela Secretaria da Fazenda e as cláusulas contratuais que reciprocamente se outorgam e aceitam:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Constitui objeto do presente instrumento a prestação de serviços **de Nutrição e Alimentação, aos Adolescentes, sob a tutela do Estado, atendidos pela Fundação CASA**, nos Centros de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente – CASA Osasco I e CASA Osasco II, vinculado(s) a Divisão Regional Metropolitana Oeste – DRM IV, conforme detalhamento e especificações técnicas constantes do Memorial Descritivo, da proposta da CONTRATADA e demais documentos constantes do processo administrativo em epígrafe

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

A execução dos serviços deverá ter início em 05/03/2020, nos locais indicados no Memorial Descritivo, 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 **30 (trinta)** 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.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

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

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

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

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

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

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

I - zelar pela fiel execução deste contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;

II – designar o responsável pelo acompanhamento da execução das atividades, em especial da regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica alocada, e pelos contatos com o CONTRATANTE;

III - fornecer à equipe alocada para a execução dos serviços os equipamentos de proteção individual adequados à atividade, o necessário treinamento e fiscalizar sua efetiva utilização;

IV - manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação indicada no preâmbulo deste termo;

V - dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE de qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;

VI - prestar ao CONTRATANTE, por escrito, os esclarecimentos solicitados e atender prontamente as reclamações sobre seus serviços;

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

VIII - responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, resultantes da execução deste contrato, nos termos do artigo 71 da Lei Federal n° 8.666/1993;

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

I – prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

II – comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;

III – comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

IV – no tocante a licitações e contratos:

a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;

b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;

c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;

d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;

e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;

f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou

g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;

V – dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

PARÁGRAFO TERCEIRO

O descumprimento das obrigações previstas nos Parágrafos Primeiro e Segundo desta Cláusula Quarta poderá submeter a CONTRATADA à rescisão unilateral do contrato, a critério da CONTRATANTE, sem prejuízo da aplicação das sanções penais e administrativas cabíveis e, também, da instauração do processo administrativo de responsabilização de que tratam a Lei Federal nº 12.846/2013 e o Decreto Estadual nº 60.106/2014.

PARÁGRAFO QUARTO

A responsabilidade técnica dos serviços caberá à (ao) Nutricionista **Caroline Soldi Malgarin Medeiros, CRN Nº 31.268**. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do *curriculum-vitae* do profissional indicado para a função de responsável técnico e da respectiva documentação do CRN.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES E DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

Ao CONTRATANTE cabe:

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

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

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

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

CLÁUSULA SEXTA - DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

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

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

PARÁGRAFO TERCEIRO

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

PARÁGRAFO QUARTO

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

PARÁGRAFO QUINTO

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

a) Exercer a fiscalização da prestação dos serviços, em todas as etapas de preparação, bem como da distribuição, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades das refeições e descartáveis previstos/fornecidos, o cumprimento do cardápio previamente estabelecido, o porcionamento, as condições de temperatura, a qualidade, as condições de higiene, o acondicionamento e a aceitação da alimentação pelos adolescentes.

b) Aprovar as Notas Fiscais/Faturas de prestação de serviços somente das refeições e serviços efetivamente fornecidos.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-006292
PAULO DIMAS DEBELLIS MASCARETTI 26/02/2020 | ROMILDO DOS SANTOS PEREIRA 26/02/2020

c) Supervisionar os gêneros alimentícios e materiais descartáveis em uso na prestação de serviços, tendo a prerrogativa de recusar aquele que apresentar má qualidade.

d) Fiscalizar inclusive a qualidade "in natura" dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também processos de preparações, que a juízo do gestor e/ou do fiscal poderá ser interrompido, refeito ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo.

e)Ter a qualquer hora acesso às dependências disponibilizadas à CONTRATADA, para a fiscalização rotineira dos serviços, da higienização e das normas de segurança do trabalho.

f) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e produtos que apresentem condições impróprias ao consumo.

g) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios, das áreas de produção e refeitórios.

h) Coibir a utilização das instalações, material, equipamentos e utensílios da cozinha e refeitório para qualquer outra finalidade estranha ao objeto contratual.

i) Registrar e comunicar à CONTRATADA eventual ocorrência relacionada ao cumprimento deste contrato.

j) Manter rígido controle dos bens disponibilizados à CONTRATADA, com relação à utilização, estado de conservação e manutenção, ressaltando que o custo da manutenção onerará a CONTRATADA.

k) Comunicar por escrito qualquer falta ou deficiência devendo ser corrigidos imediatamente pela CONTRATADA.

l) Efetuar avaliação periódica das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA.

m) Emitir mensalmente documentos que informe a quantidade e qualidade das refeições fornecidas, bem como dos demais serviços prestados.

n) Solicitar à CONTRATADA toda a documentação legal referente à prestação dos serviços nos prazos previstos.

o) Realizar conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos adolescentes, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS PREÇOS E DO REAJUSTE

A CONTRATADA obriga-se a executar os serviços objeto deste contrato pelo preço mensal estimado de R$ 69.732,89 (sessenta e nove mil, setecentos e trinta e dois reais e oitenta e nove centavos), perfazendo o total estimado de R$ 2.091.986,74 (dois milhões, noventa e um mil, novecentos e oitenta e seis reais e setenta e quatro centavos), mediante os valores unitários constantes de sua proposta, apresentada no certame licitatório e que faz parte integrante do presente Termo de Contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-2020022-0066292
PAULO DIMAS DEBELLIS MASCARETTI 26/02/2020 | RONALDO DOS SANTOS PEREIRA 26/02/2020

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

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

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

Onde:

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

PARÁGRAFO QUINTO
A periodicidade anual de que trata o Parágrafo Quarto será contada a partir de **junho/2019**, que será considerado como o mês de referência dos preços.

CLÁUSULA - OITAVA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS
No presente exercício as despesas decorrentes desta contratação irão onerar o crédito orçamentário 001001001(fonte), de classificação funcional programática 14.243.1729.5907.0000(programa de trabalho) e categoria econômica 3.3.90.39.72 (natureza da despesa).

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

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

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292
PAULO PIMAS PEBELLIS MASCARETTI 28/02/2020 | ROMILDO DOS SANTOS PEREIRA 28/02/2020

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA - DOS PAGAMENTOS

Os pagamentos serão efetuados mensalmente, mediante a apresentação dos originais da nota fiscal/fatura à Fundação CASA-SP - Divisão Regional Metropolitana Oeste – DRM IV, situada na Rodovia Raposo Tavares, Km 19.5 – Jardim Arpoador – São Paulo - SP – CEP: 05577-300, em conformidade com a Cláusula Nona deste instrumento.

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

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

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

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

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

a) Variáveis que determinam o valor do imposto tais como: base de cálculo, alíquota, diferença de preço, quantidade, valor da operação ou da prestação.

b) Correção de dados cadastrais que impliquem mudança do remetente ou do destinatário.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

c) Data de emissão ou de saída.

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

PARÁGRAFO SEGUNDO
Havendo atraso nos pagamentos, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados *pro rata temporis*, em relação ao atraso verificado.

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

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

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

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

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

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

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

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

- nome dos segurados;
- cargo ou função;
- remuneração discriminando separadamente as parcelas sujeitas ou não à incidência das contribuições previdenciárias;
- descontos legais;
- quantidade de quotas e valor pago à título de salário-família;

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292
PAULO DIMAS PERELLIS MASCARETTI 28/02/2020 LEONAL DO DOS SANTOS PEREIRA 28/02/2020

• totalização por rubrica e geral;

• resumo geral consolidado da folha de pagamento; e

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

• nome e CNPJ do CONTRATANTE;

• data de emissão do documento de cobrança;

• número do documento de cobrança;

• valor bruto, retenção e valor líquido (recebido) do documento de cobrança.

• totalização dos valores e sua consolidação.

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

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

a) Certificado de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF - FGTS).

b) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos trabalhistas (CNDT).

c) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União.

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS
A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto deste ajuste.

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

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

PARÁGRAFO TERCEIRO

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

PARÁGRAFO QUARTO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

Para fiel cumprimento de todas as obrigações contratuais assumidas, a CONTRATADA prestou garantia no valor de R$ 62.759,60 (sessenta e dois mil, setecentos e cinquenta e nove reais e sessenta centavos), correspondente a 3% (três por cento) do valor total da contratação, em conformidade com o disposto no artigo 56 da Lei Federal nº 8.666/1993.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0056292
PAULO PIMAS PERELLI E MASCARETTI 28/02/2020 | RONALDO DOS SANTOS PEREIRA 28/02/2020

I. **Dinheiro.** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada mediante depósito bancário em favor da CONTRATANTE no Banco do Brasil, em conta que contemple a correção monetária do valor depositado.

II. **Títulos da dívida pública.** Serão admitidos apenas títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

III. **Fiança bancária.** Feita a opção pela fiança bancária, no instrumento deverá constar a renúncia expressa do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

IV. **Seguro-garantia.** A apólice de seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no parágrafo terceiro desta cláusula. Caso tal cobertura não conste expressamente da apólice, a CONTRATADA poderá apresentar declaração firmada pela seguradora emitente, afirmando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos indicados no parágrafo terceiro desta cláusula.

PARÁGRAFO TERCEIRO

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

I. prejuízos advindos do inadimplemento total ou parcial do objeto do contrato;

II. prejuízos diretos causados à CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo da CONTRATADA durante a execução do objeto do contrato;

III. multas, moratórias e compensatórias, aplicadas pela CONTRATANTE à CONTRATADA; e

IV. obrigações trabalhistas e previdenciárias relacionadas ao contrato não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber.

PARÁGRAFO QUARTO

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

I. Caso fortuito ou força maior;

II. Descumprimento das obrigações pela CONTRATADA decorrentes de atos ou fatos imputáveis exclusivamente à CONTRATANTE.

PARÁGRAFO QUINTO

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

PARÁGRAFO SEXTO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DISPOSIÇÕES FINAIS

Fica ajustado, ainda, que:

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292
PAULO CIMAS REBELLO MASCARETTI 26/02/2020 | RONALDO DOS SANTOS REBEIRA 26/02/2020

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO
SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

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

a. o Edital mencionado no preâmbulo e seus anexos.

b. a proposta apresentada pela CONTRATADA;

II. Aplicam-se às omissões deste contrato as disposições normativas indicadas no preâmbulo deste Termo de Contrato e demais disposições regulamentares pertinentes.

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

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

São Paulo, 28 de FEVEREIRO de 2020.

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

Paulo Dimas Debellis Mascaretti
Secretário da Justiça e Cidadania
Respondendo pelo Expediente da Fundação CASA

Ronaldo dos Santos Pereira
Diretor de Divisão

Documento assinado digitalmente, conforme impressão à margem direita

CONTRATADA: ANA CAROLINA P. TAMBASCHIA SAGRILO – EPP

José Ernesto Riggio Tambaschia
Procurador

TESTEMUNHAS:

Daniel Barboza de Novais
Especialista Administrativo

Lourival Alves de Souza
Resp.p/Chefe de Seção

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292
PAULO DIMAS DEBELLIS MASCARETTI 28/02/2020 | RONALDO DOS SANTOS PEREIRA 28/02/2020

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

Alimentare

RS 0113/19
Rubrica 340

Campinas, 11 de fevereiro de 2020

PREGÃO ELETRÔNICO OBJETIVANDO A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO AOS ADOLESCENTES, SOB A TUTELA DO ESTADO, ATENDIDOS PELA FUNDAÇÃO CASA – PARTICIPAÇÃO AMPLA

PREGÃO ELETRÔNICO DRM IV n.º 001/2020
PROCESSO RM4 n.º 0113/19
OFERTA DE COMPRA Nº 171305170482020OC00001

PROPOSTA DE PREÇOS

	REFEIÇÕES / SERVIÇOS COMPLEMENTARES	Nº DE COMENSAIS PREVISTOS		MÉDIA DIÁRIA ESTIMADA DE REFEIÇÕES	FREQUÊNCIA	QUANTITATIVO ESTIMADO DE REFEIÇÕES		CADTERC VOL. 6 VALORES UNITÁRIOS REF. JUNHO/2019	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL 30 MESES R$
		CASA Osasco I	CASA Osasco II			MENSAL	30 MESES			
1	ADOLESCENTES - 128									
	A) ALIMENTAÇÃO NORMAL - 124									
	DESJEJUM	62	62	124	diário	3.775	113.250	2,15	8.116,25	243.487,50
	ALMOÇO	62	62	124	diário	3.775	113.250	6,71	25.330,25	759.907,50
	LANCHE DA TARDE	62	62	124	diário	3.775	113.250	2,15	8.116,25	243.487,50
	JANTAR	62	62	124	diário	3.775	113.250	6,71	25.330,25	759.907,50
	B) DIETA ESPECIAL - 04									
	DESJEJUM	2	2	4	diário	122	3.660	2,15	262,30	7.869,00
	COLAÇÃO	1	1	2	diário	61	1.830	0,63	38,43	1.152,90
	ALMOÇO	2	2	4	diário	122	3.660	6,71	818,62	24.558,60
	LANCHE DA TARDE	2	2	4	diário	122	3.660	2,15	262,30	7.869,00
	JANTAR	2	2	4	diário	122	3.660	6,71	818,62	24.558,60
	C) FESTAS, EVENTOS, COMEM. E ATIVID.									
	NATAL	64	[illegible]	-	[illegible]	-	256	2,22	-	568,32
	LANCHE ESPECIAL (Per. Parcial)	16	16	-	mensal	32	960	2,80	89,60	2.688,00
	LANCHE ESPECIAL (Per. Integral)	16	16	-	mensal	32	960	5,20	166,40	4.992,00
2	FAMILIARES									
	A) PARTICIPAÇÃO/PROJETOS EDUC. (01 POR ADOLESCENTE)									
	ALMOÇO	16	16	-	mensal	32	960	6,71	214,72	6.441,60
	B) FESTIVIDADES (02 POR ADOLESCENTE)									
	ALMOÇO	128	128	-	* 2 vezes	-	512	6,71	-	3.435,52
3	EMERGENCIAIS (Funcionários)									
	DESJEJUM	1	1	-	eventual	-	60	2,15	-	129,00
	ALMOÇO	1	1	-	eventual	-	60	6,71	-	402,60
	LANCHE DA TARDE	1	1	-	eventual	-	60	2,15	-	129,00
	JANTAR	1	1	-	eventual	-	60	6,71	-	402,60
									VALOR TOTAL	2.091.986,74

Página 1

- **Validade da Proposta: 60 Dias**
- **Mês Referência: Junho / 2019**
- **Demais Condições conforme Edital.**

José Ernesto Riggio Tambaschia

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292 PAULO RIMAS REBELLO MASCARETTI 26/02/2020 | BONALDO DOS SANTOS PEREIRA 26/02/2020

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO
SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

ANEXO I
MEMORIAL DESCRITIVO

ANEXO I.1.
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PREGÃO ELETRÔNICO DRMIV N.º 001/2020 - PROCESSO DRMIV N.º RM40113/19

1. DO OBJETO

1.1. Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, para fornecimento de refeições e serviços complementares destinados aos adolescentes sob a tutela do Estado 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 dos Centros de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente – **CASA's Osasco I e II.**

2.1.1. A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS INCLUI:

2.1.1.1. o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios;

2.1.1.2. 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/19 Secretaria da Fazenda e Planejamento;

2.1.1.3. 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

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

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, copos, talheres, cumbucas, bandejas), toalhas de mesa nos refeitórios entre outros, necessários à execução dos serviços;

2.1.1.4. 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, balança eletrônica, refresqueira, balcão térmico, carro tipo plataforma para transportar as refeições até os refeitórios dos Centros, os quais serão devolvidos no final do contrato.

2.1.1.5. a manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos utilizados na execução dos serviços, inclusive os da Contratante à disposição da Contratada.

2.1.1.6. 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 pelos empregados 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;

2.1.1.7. a instalação de telas milimétricas de proteção nas janelas dos Serviços de Nutrição (cozinhas, estoques, refeitórios e copas de distribuição); nas portas de acesso à área externa, nestas, se necessário;

2.1.1.8. a colocação de proteção contra queda e explosão 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.

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

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

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292
PAULO RIMAS REBELLO MASCARETTI 26/02/2020 | BONILHO DOS SANTOS PEREIRA 26/02/2020

2.2. DOS LOCAIS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

2.2.1. Centro de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente – Osasco I e II.

Endereço: Rua José Pascowitch, 100 – Chácara Everest, altura do Km 21,5 da Rodovia Raposo Tavares – Osasco – SP – CEP 06149-070.

2.3. DA CARACTERIZAÇÃO DOS CENTROS

2.3.1. **CASA Osasco I atende** em média 64 (sessenta e quatro) adolescentes, do gênero masculino, na faixa etária de 12 a 21 anos incompletos; sob programa de internação, adolescentes de primeiro ingresso na Fundação; que já cumpriu internação provisória; programa de internação; de semiliberdade; liberdade assistida e internação sanção.

2.3.2. **CASA Osasco II** atende em média 64 (sessenta e quatro) adolescentes, do gênero masculino, na faixa etária de 12 a 21 anos incompletos; adolescentes de primeiro ingresso na Fundação; que já cumpriu internação provisória; programa de internação; de semiliberdade; de liberdade assistida e programa de internação sanção.

2.3.3. Os Centros possuem cozinha propriamente dita com local para recepção, pré-preparo, preparo, higienização de utensílios e área delimitada para guarda de gêneros e produtos alimentícios e demais materiais de consumo, localizada no prédio da administração.

2.3.4. As características físicas do Serviço de Nutrição 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.

2.3.5. O gás utilizado no Serviço de Nutrição é GLP.

2.3.6. Para o atendimento aos adolescentes os Centros possuem refeitórios com mesas e bancos em alvenaria, e em anexo copa de apoio para distribuição das refeições.

2.4. DA CARACTERIZAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

2.4.1. 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.

2.4.2. 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.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

2.4.3. **Para atendimento aos Centros, o preparo das refeições acontecerá na cozinha do CASA Osasco I, com distribuição de refeições nas copas de apoio de ambos os Centros de Atendimento.**

2.5. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

2.5.1. A alimentação fornecida deve ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

2.5.2. 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.

2.5.3. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

2.5.4. 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.

2.5.5. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deve executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais destacam-se:

2.5.5.1. Programação das atividades de Nutrição e Alimentação;

2.5.5.2. Elaboração de cardápio diário completo - mensal;

2.5.5.3. Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

2.5.5.4. 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;

2.5.5.6. Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;

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

2.5.5.8. Transporte interno das refeições até os locais de distribuição das refeições;

2.5.5.9. Distribuição das refeições nos refeitórios, devidamente acondicionadas nos balcões térmicos, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas;

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

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

2.5.5.12. Recolhimento dos resíduos e restos alimentares com destinação adequada.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292
PAULO DIMAS DEBELLIS MASCARETTI 26/02/2020 | RONALDO DOS SANTOS PEREIRA 26/02/2020

2.6. ATENDIMENTO A ADOLESCENTES

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

2.6.2. Estão previstos serviços complementares constituídos de lanches especiais quando em atividades externas e Kit Natal.

2.7. ATENDIMENTO AOS FAMILIARES:

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

2.7.1.1. 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 I- 2.**

2.7.1.2. Fornecimento de almoço aos familiares, em data comemorativa, no mês de dezembro, em número de até 02 (dois) familiares por adolescente.

2.8. SITUAÇÕES EMERGENCIAIS

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

2.8.1.1. 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.

2.8.1.2. O padrão de alimentação destinado eventualmente aos 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.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

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

2.10. DO HORÁRIO DAS REFEIÇÕES

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

2.10.1.1.	Desjejum:	06h30 às 08h00
2.10.1.2.	Almoço:	11h00 às 12h30
2.10.1.3.	Lanche da Tarde:	15h00 às 15h30
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 às 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 as copas de apoio para distribuição e porcionadas para o consumo imediato. Durante a distribuição será necessária a utilização de balcões térmicos, caso a temperatura da refeição distribuída não se mantenha adequada aos padrões estabelecidos pela legislação vigente.

2.11.2. As refeições (almoço e jantar) devem ser servidas em pratos de mesa de polipropileno com capacidade de 700ml, acompanhados de talheres (colher e/ou garfo e faca) do mesmo material, dispostos em bandeja lisa de polipropileno visando facilitar o transporte dos alimentos da área de distribuição até a mesa, proporcionando melhoria na qualidade do atendimento.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

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 **PORTARIA NORMATIVA Nº 317/2018**.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	Leite com café ou achocolatado ou... Pão francês ou pão doce com margarina com queijo ou presunto ou mortadela ou...
ALMOÇO	Arroz Feijão comum ou feijão preto Carne bovina ou linguiça ou frango ou salsicha ou peixe ou... Guarnição: abobrinha ou cenoura ou macarrão ou lasanha 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: preparo sólido artificial para refresco sabores diversos. Pão francês (mini).
LANCHE DA TARDE	Leite achocolatado ou com café ou... Pão francês ou pão doce recheado com queijo ou mortadela ou margarina ou...
JANTAR	Arroz Feijão comum ou feijão preto Carne bovina ou fígado ou salsicha ou frango ou linguiça ou... Guarnição: batata 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: preparo sólido artificial para refresco sabores diversos. Pão francês (mini).

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

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 **PORTARIA NORMATIVA Nº 317/2018**..

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 **PORTARIA NORMATIVA Nº 317/2018**.

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 (refresco), sabores diversos é de **250ml** no almoço e no jantar.

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

2.13.1.8. No atendimento aos adolescentes com dietas especiais, e se for necessário incluir colação, deve ser observada a composição: suco de fruta natural ou vitamina ou mingau, entre outros, previstos no Manual Volume 06 – junho/2019 – Secretaria da Fazenda e Planejamento.

2.13.1.9. Para atendimento dos serviços complementares tais como lanches especiais e kit Natal, devem ser utilizados os itens da relação prevista para o preparo da alimentação normal dos adolescentes, além dos itens previstos para festas e eventos, constantes na referida **PORTARIA NORMATIVA Nº 317/2018**.

2.13.2. 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).

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292
PAULO DIMAS DEBELLIS MASCARETTI 26/02/2020 | RONALDO DOS SANTOS PEREIRA 26/02/2020

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 às 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.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

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 (200ml) **ou** 01 unidade de bebida láctea pronta para beber (200ml).

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 (200ml).
- 01 unidade de suco de fruta pronto para beber em embalagem tetra brik (200ml).
- 01 unidade de Fruta.
- 01 unidade de chocolate ao leite em tablete – 25g.

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.

2.13.8.2 Os quantitativos *per capita* dos gêneros e produtos alimentícios devem ser observados o constante na **PORTARIA NORMATIVA Nº 317/2018**.

3. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. DOS CARDÁPIOS

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

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, consumo *per capita* e frequência de utilização, estabelecidos na **PORTARIA NORMATIVA Nº 317/2018**.

3.1.5. Na elaboração dos cardápios devem ser considerados: Fatores sensoriais: sabor, cor, odor, textura; o valor nutricional dentro do binômio variedade x equilíbrio; a safra de alimentos, observados o aspecto qualidade; adequação ao clima; e digestibilidade do alimento.

3.1.6. Deverão ser previstos cardápios diferenciados, se necessário, aos adolescentes cujo padrão alimentar tenha influência de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais.

3.1.7. Os cardápios poderão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas.

3.1.8. Os cardápios devem ser planejados completos (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar) pela CONTRATADA, e submetidos com antecedência mínima de 30 (trinta) e máxima de 60 (sessenta) 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 funcionários em situações emergenciais, **estes desde que autorizados**, será o mesmo previsto para os adolescentes.

3.1.11. Deverão ser elaborados cardápios diferenciados para atendimento em datas comemorativas, tais como: Páscoa (almoço), Dia do Adolescente (almoço de 21/09), Natal (jantar de 24/12, desjejum e almoço de 25/12) e Ano Novo (jantar de 31/12, desjejum e almoço do dia 01/01).

3.1.12. Os cardápios mensais a serem executados, alimentação normal e dietas especiais, estas se houverem, devem ser calculados, constando de valor calórico total diário, macro nutrientes 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.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

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 n.º 05/13 e Resolução RDC - ANVISA N.º 216/04. 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 preparo sólido artificial para refresco. A água utilizada para diluição de sucos deve ser filtrada, sendo necessária a 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 imediata retirada e substituição de preparações e/ ou alimentos que forem considerados inadequados ao consumo e encaminhar para análise laboratorial, cujo laudo deve ser entregue ao nutricionista da UAISA.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292
PAULO RIMAS REBELLO MASCARETTI 26/02/2020 | ROMAILDO DOS SANTOS PEREIRA 26/02/2020

3.4. DA DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

3.4.1. A distribuição e o porcionamento das refeições são de responsabilidade da **CONTRATADA,** atendendo aos horários estabelecidos pela **CONTRATANTE.**

3.4.2. No **porcionamento** das refeições devem ser **observadas: quantitativo** *per capita* estabelecido, uniformidade, temperatura e apresentação.

3.4.3. Todos os componentes do cardápio, de todas as refeições do dia, devem estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

3.4.4. Os utensílios e recipientes a serem utilizados pelos adolescentes, devem estar em condições adequadas de uso e em quantidade suficiente ao número de adolescentes do Centro, tendo substituição imediata quando necessária.

3.5. DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO DOS ALIMENTOS:

3.5.1. É de responsabilidade da Contratada executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a adolescentes, através do método "APPCC" (Análise de Perigo dos Pontos Críticos de Controle).

3.5.2. Para efeito de qualidade da alimentação fornecida, coletar diariamente amostras das preparações e manter sob refrigeração/congelamento por 72 (setenta e duas) horas, conforme critérios da CVS n° 05/13, para eventuais análises laboratoriais, 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 45°C, 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.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292
PAULO DIMAS DEBELLIS MASCARETTI 26/02/2020 | RONALDO DOS SANTOS PEREIRA 26/02/2020

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 à Prestação de Serviços, objeto do Contrato, com base nos parâmetros estabelecidos - Manual volume 6 – Volume 06 – junho/19 Secretaria da Fazenda e Planejamento; 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.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292
PAULO RIMAS REBELLO MASCARETTI 26/02/2020 | ROMILDO DOS SANTOS PEREIRA 26/02/2020

3.7.5. Fornecer uniformes completos, em bom estado de conservação 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.

3.7.6. 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.

3.7.7. 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.

3.7.8. 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.

3.7.9. Promover, as suas expensas, treinamentos periódicos e específicos aos seus empregados, enviando comprovante do treinamento e cronograma ao nutricionista da UAISA.

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

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

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

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

3.7.14. 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.

3.7.15. Informar ao nutricionista da UAISA sempre que houver qualquer alteração no quadro funcional.

3.7.16. Enviar relatório, todo primeiro dia útil do mês, ao nutricionista da UAISA indicando o quadro de funcionários que prestaram serviços na unidade no mês anterior.

3.8. DO CRITÉRIO DE BOAS PRÁTICAS

3.8.1. Recebimento de 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;

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292
PAULO RIMAS REBELLO MACCARETTI 26/02/2020 | ROMILDO DOS SANTOS PEREIRA 26/02/2020

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	- 12ºC ou temperatura menor ou conforme recomendação do fabricante
Carnes Refrigeradas	de 04 a 07ºC ou conforme recomendação do fabricante
Pescados Refrigerados	de 02 a 03ºC ou conforme recomendação do fabricante
Demais Produtos (Embutidos e Frios)	de 04 a 10ºC 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.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

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 10ºC 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	-18ºC com tolerância até –15ºC
Concentrados (xaropes) resfriados	até 10ºC 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.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

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

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

3.8.8. Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais entre outros.

Deverão ser observados:

3.8.8.1. 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;

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

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 4ºC até 72 horas para bovinos e aves e 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 4ºC) ou sob congelamento (- 18ºC), 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;

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

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 10ºC ou superior a 60ºC;

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 74ºC 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 74ºC no seu interior;

3.8.9.9. Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180ºC. 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 4ºC), 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 4ºC e carne pronta = acima de 60ºC;

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 74ºC 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;

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292
PAULO DIMAS REBELLO MASCARETTI 26/02/2020 | PONTO DOS SANTOS REBEIRA 26/02/2020

3.8.10.1.5. Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74ºC 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 6º 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, 10º 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.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

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 n. º 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.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292
PAULO RIMAS REBELLO MASCARETTI 26/02/2020 | PAULO DOS SANTOS PEREIRA 26/02/2020

3.8.13.2.2. Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos 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 ralos	*Diariamente e sempre que necessário*	*Detergente cáustico 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*

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292
PAULO DIMAS BEBELLIS MASCARETTI 26/02/2020 | RONALDO DOS SANTOS PEREIRA 26/02/2020

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*

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

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*

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292
PAULO DIMAS DEPELLIS MASCARETTI 28/02/2020 LRONALDO DOS SANTOS PEREIRA 28/02/2020

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;

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

- composição e concentração;
- quantidade aplicada;
- indicações para uso do médico, informando o grupo químico, a ação tóxica, o antídoto e o tratamento adequado;
- pragas alvo;
- assinatura do Responsável Técnico e inscrição no Conselho Regional de Classe.

4. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

4.1. A **CONTRATADA** deve responsabilizar-se integralmente pelo serviço, objeto do Contrato, nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições e serviços complementares, transporte, 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.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292
PAULO DIMAS DEBELLIS MASCARETTI 28/02/2020 LEONALDO DOS SANTOS PEREIRA 28/02/2020

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 – Volume 06 – junho/19 Secretaria da Fazenda e Planejamento 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 Nº 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 da UAISA, acompanhada da respectiva documentação.

4.19. Prever Técnico de Nutrição no Centro com base nos parâmetros estabelecidos pela Portaria CRN-3 nº 341/2018, para execução dos serviços objeto do Contrato, sob supervisão da(o) Nutricionista.

4.20. Providenciar a imediata reposição de empregados para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licença saúde, afastamentos, mantendo quadro completo necessário à execução dos serviços, objeto do Contrato.

4.21. Exercer controle sobre a assiduidade e pontualidade dos seus empregados.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

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 ao nutricionista da UAISA.

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 ao nutricionista da UAISA 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 PORTARIA NORMATIVA Nº 317/2018, 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, aos Centros, 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.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

4.38. Elaborar e manter atualizado, manual de dietas especiais, com cálculos de macro e micronutrientes, valor calórico total, tabela de substituições e recomendações, para utilização no atendimento dos adolescentes**, devidamente aprovado pela equipe de nutricionistas da UAISA.**

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

4.40. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).

4.41. 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, observando as normas constantes da Portaria CVS n° 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 aos nutricionistas da UAISA.

4.49. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação de alimentos "in natura" ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, e em seguida, proceder o encaminhamento de amostra para análise, cujos laudos devem ser encaminhados aos nutricionistas da UAISA.

4.50. Acondicionar as refeições em recipientes isotérmicos; e transportar através de carro tipo plataforma para o(s) refeitório(s), para atendimento dos adolescentes, observadas as características dos Centros, objeto do Contrato.

4.51. Supervisionar, nas etapas de distribuição e porcionamento, **a qualidade, a apresentação, a temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.**

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

4.52. 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.**

4.53. 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.

4.54. Recolher e proceder à higienização dos utensílios usados pelos adolescentes, na área destinada para esse fim, observadas as normas sanitárias vigentes, inclusive o local adequado para a guarda.

4.55. Proceder ao recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e transportando-os ao local, para o destino final.

4.56. Manter os utensílios, os equipamentos e os locais de preparação, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados na ANVISA e observada a Portaria C.V.S. nº 5/13.

4.57. 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.

4.58. 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.

4.59. 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.

4.60. Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno do Centro, referente às normas de segurança.

4.61. 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.

4.62. 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 Nº 7 e 9, respectivamente, da Portaria Nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho, e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal Nº 6.514, de 22/12/77, no que couber.

4.63. 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.

4.64. 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.

4.65. 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

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

equipamentos, greves, entre outros, assegurando a manutenção dos serviços, objeto do Contrato.

4.66. 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/19 - volume 6 – Secretaria da Fazenda e Planejamento.

4.67. 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.

4.68. Comunicar à **CONTRATANTE,** quando da existência de ações trabalhistas decorrentes da execução do Contrato, que direta ou indiretamente responsabilizem a **CONTRATANTE** em seus processos.

4.69. 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.

4.70. **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.**

4.71. Designar por escrito, Preposto para resolução de possíveis ocorrências durante a execução deste Contrato.

4.72. 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.**

4.73. Conferir o número real de adolescentes para fornecimento da alimentação.

4.74. 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.

4.75. 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.

4.76. 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.

4.77. 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.

4.78. 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.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

4.79. 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 a 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 à adequação às características dos Centros.

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

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

5.14. Prestar à **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 nos Centros.

5.17. Encaminhar, anexo ao documento de controle da quantidade de refeições efetivamente fornecidas, inclusive refeições fornecidas a funcionários em situações emergenciais, este se houver, com a devida autorização.

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.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO
SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

ANEXO IV

PORTARIA NORMATIVA N.º 204/2011

A PRESIDENTE da Fundação Centro de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente – Fundação CASA-SP, no uso de sua competência, e

Considerando a necessidade de regulamentar a aplicação de penalidades administrativas pela inexecução total ou parcial de ajustes, ou atraso injustificado no fornecimento de materiais, execução de serviços e obras, por parte de licitantes, adjudicatários ou contratados, no âmbito desta Fundação e que as referidas penalidades devem ser aplicadas na forma prevista no instrumento convocatório.

D E T E R M I N A:

Artigo 1º. - Caberá ao Diretor da Divisão Regional, nos ajustes a ela vinculados, e ao Diretor Administrativo, nos ajustes vinculados à Sede, pela inexecução total, parcial, ou por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, aplicar ao contratado, as penalidades de advertência, multa e suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, sem prejuízo do disposto no §1º do artigo 86, da Lei Federal 8.666, de 21 de junho de 1993 e posteriores alterações.

Artigo 2º. - Caberá ao Presidente desta Fundação, pela inexecução total, parcial, ou por atraso injustificado na execução do ajuste, rescindir unilateralmente o contrato ou instrumento equivalente, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades previstas no artigo 1º.

Artigo 3º - As penalidades de multa serão calculadas na forma prevista nos artigos 4º ao 8º.

Artigo 4º. - Pela recusa injustificada em assinar, aceitar ou retirar o contrato ou instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Fundação, será aplicada ao adjudicatário multa de 40% (quarenta por cento) sobre o valor total da compra, serviço ou obra, reajustado até a data da aplicação da penalidade, ou multa correspondente à diferença de preço resultante da nova licitação realizada para o mesmo objeto.

Artigo 5º. - Pela inexecução total do ajuste, será aplicada ao contratado multa compensatória de 50% (cinquenta por cento) calculada sobre o valor total do contrato ou instrumento equivalente, reajustado até a data da aplicação da penalidade, ou multa compensatória no valor correspondente à diferença de preço resultante de nova licitação realizada para o mesmo objeto.

Artigo 6º. - Pela inexecução parcial do ajuste, será aplicada ao contratado multa compensatória de 30% (trinta por cento) calculada sobre o valor dos materiais não entregues, dos serviços ou obras não executadas, ou multa compensatória no valor correspondente à diferença de preço resultante de nova licitação realizada para o mesmo objeto.

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

Artigo 7º - Pelo descumprimento injustificado de prazos fixados no contrato ou instrumento equivalente para entrega de materiais, execução de etapas ou conclusão de obras e de serviços

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292
PAULO DIMAS DEBELLIS MASCARETTI 26/02/2020 | ROMAU DO DOS SANTOS PEREIRA 26/02/2020

com prazos determinados, serão aplicadas as seguintes multas moratórias, que incidirão sobre o valor das obrigações não cumpridas:

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

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

§ 1° - O atraso no cumprimento do contrato que seja superior a 60 (sessenta) dias será considerado inexecução parcial.

§ 2° - Se o material entregue não for aceito pela Fundação, o contratado deverá substituí-lo no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da recusa, sendo o contratado considerado em atraso a partir do dia útil subsequente ao término desse prazo.

Artigo 8º. - Pelo descumprimento injustificado de outras obrigações que não configurem inexecução total ou parcial do contrato ou mora no adimplemento, será aplicada multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor faturado mensalmente pelo contratado, correspondente ao mês da ocorrência do ato ou fato irregular. No caso de obras e serviços será aplicada multa de 5% (cinco por cento) sobre o último valor faturado pela empresa contratada, que corresponde ao mês da ocorrência do ato ou fato irregular.

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

Artigo 9º. - Caberá ao gestor do contrato manifestar-se quanto ao ato irregular praticado pelo contratado, sugerir a penalidade que entender cabível e calcular a multa a ser aplicada.

Artigo 10 - As multas previstas nesta Portaria serão calculadas pela aplicação das seguintes fórmulas:

I – Inexecução Parcial – multa de 30%
M = [TX1 x SD]
II – Atraso até 30 dias – multa de 0,2%
M = [TX2 x (DA x SD)]
III – Atraso de 31 a 60 dias – multa de 0,3%
M = [TX3 x (DA x SD)]
IV - Descumprimento de condições de execução contratual – multa de 5%
M = [TX4 x VM]

M = multa
TX1 = 30%
TX2 = 0,2%
TX3 = 0,3%
TX4 = 5%
DA = dias de atraso
SD = saldo devedor
VM = valor mensal do contrato

Artigo 11 - Instruído na forma prevista no artigo 9º, o procedimento será encaminhado:

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292
PAULO DIMAS DEBELLIS MASCARETTI 28/02/2020 | RONALDO DOS SANTOS PEREIRA 28/02/2020

I - ao Diretor Administrativo, quando a aplicação da penalidade decorrer de contrato iniciado na Sede desta Fundação, ou;
II - ao respectivo Diretor da Divisão Regional, quando o processo for iniciado em uma das Regionais da Fundação CASA-SP.

§ 1º. - As autoridades referidas neste artigo deverão analisar o ato ou fato irregular, e, mediante ato fundamentado, classificá-lo como inexecução total ou inexecução parcial, ou mero descumprimento de outras obrigações, e, sendo o caso, rescisão contratual.

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

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

Artigo 13 - As multas previstas nos artigos 6°, 7º e 8º serão descontadas do primeiro pagamento eventualmente devido pela Fundação, ou da garantia do respectivo contrato ou instrumento equivalente, após a publicação da sanção no Diário Oficial.

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

Artigo 14 - O Diretor Administrativo ou o Diretor da Divisão Regional, constatado o descumprimento das obrigações previstas nos artigos 4º, 5º, 6º, 7º e 8º e, após procederem na forma estabelecida no artigo 11, comunicarão a empresa para apresentação de defesa prévia no prazo legal de 05 dias úteis.

I - se neste prazo a empresa manifestar-se expressamente pela concordância na aplicação da penalidade, ou, manter-se inerte, o Diretor Administrativo ou o Diretor da Divisão Regional decidirá sobre a aplicação da sanção e/ou encaminhará ao Presidente para deliberação;
II - após a publicação e, sendo aplicada a penalidade de multa, as autoridades procederão aos encaminhamentos necessários para o desconto de tal valor de eventuais créditos que sejam devidos à empresa;
III - se no prazo concedido, a empresa apresentar defesa, o feito deverá ser remetido à Assessoria Jurídica.

§ 1°. - As defesas apresentadas serão analisadas pela Assessoria Jurídica desta Fundação, que poderá solicitar diligência, encaminhando o procedimento ao Diretor Administrativo ou Diretor da Divisão Regional para esclarecimentos.

§ 2°. - A contratada deverá efetuar o recolhimento do valor da multa no prazo de 05 dias úteis, contados do primeiro dia útil subsequente à data da publicação.

Artigo 15 - Serão aplicados juros moratórios de 0,5% (cinco décimos por cento) ao mês às multas não recolhidas até o vencimento.

Parágrafo único: As multas serão atualizadas anualmente pela UFESP.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

Artigo 16 - Se o pagamento da multa imposta ao contratado não for efetuado extrajudicialmente, dentro do prazo estabelecido no artigo 14, sua cobrança será efetuada judicialmente, nos termos da legislação em vigor.

Artigo 17 - As penalidades estabelecidas nesta Portaria são autônomas e a aplicação de uma não exclui a aplicação da outra e não impede a rescisão unilateral do ajuste.

Parágrafo único: A aplicação da multa prevista no artigo 7º, de natureza moratória, não impede a aplicação superveniente das multas, de natureza compensatória, prevista nos artigos 5º e 6º, cumulando-se os respectivos valores.

Artigo 18 - As disposições estabelecidas nesta Portaria deverão constar em todos os instrumentos convocatórios das licitações e em todos os contratos de fornecimento, serviços ou obras inclusive os de fornecimento de materiais, execução de serviços e de obras a serem realizadas com dispensa ou inexigibilidade de licitação.

Artigo 19 - Da aplicação das penalidades previstas nesta Portaria caberá recurso à Presidência da Fundação, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, nos termos do artigo 109 da Lei Federal 8.666, de 21 de junho de 1993.

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

Artigo 20 - Os casos não previstos nesta Portaria serão decididos pelo Diretor Administrativo que poderá, a depender da complexidade da decisão, alçar ao Presidente da Fundação.

Artigo 21 - Esta Portaria entrará em vigor 30 (trinta) dias após a sua publicação, ficando expressamente revogada a Portaria Normativa n.º 064/2003, o inciso VI do artigo 2º da Portaria Administrativa n.º 1003/2005 e demais disposições conflitantes.

Dê-se ciência.
Cumpra-se.
Publique-se.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO
SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

ANEXO VI
ADENDO AO TERMO DE CONTRATO

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

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

1. INTRODUÇÃO

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

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

2. OBJETIVO

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

3. REGRAS GERAIS

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

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

4. CRITÉRIOS

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

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

4.1. Condições Complementares

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

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

4.1.2. Quando atribuídas notas 5 (cinco) e 0 (zero), a Unidade responsável deverá realizar reunião com a Contratada em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

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

5 – RESPONSABILIDADES

5.1. Equipe de Gestão

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

5.2. Autoridade Competente

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

6 – DESCRIÇÃO DO PROCESSO

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

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

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

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292
PAULO DIMAS REBELLO MASCARETTI 26/02/2020 | PONTO DO DOC SANTOS PEREIRA 26/02/2020

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO
SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

Quadro Resumo

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

7 – ANEXOS

7.1 Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços

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

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

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

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

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

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

a) Quanto às refeições servidas, gêneros e produtos alimentícios

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

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

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

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

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

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

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

qualidade adequada).

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

c) Quanto à segurança alimentar

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

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO
SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

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

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

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

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

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

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO
SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

e) Quanto às condições socioambientais

Avaliação quanto ao atendimento aos critérios socioambientais, quais sejam:

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

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

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

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

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/2D6BEE00-202002-0066292