FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

TERMO DE CONTRATO N.º004/16 - RVP

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO AOS ADOLESCENTES SOB TUTELA DO ESTADO, ATENDIDOS PELA FUNDAÇÃO CASA NO CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE – CASA ITAQUÁ E CASA TERRA NOVA, VINCULADOS À DIVISÃO REGIONAL VALE DO PARAÍBA, RVP N.º 0131/2015

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 alterações que lhe foram introduzidas, alterada pela Lei n.º 15.050, de 20 de junho de 2013, por sua **DIVISÃO REGIONAL VALE DO PARAÍBA**, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob o n.º 44.480.283/0086-80, localizada na Avenida Pensylvânia, n.º 512, Jardim Flórida, Jacareí, Estado de São Paulo, CEP 12.321-050, neste ato representada na forma dos seus Estatutos, por sua Presidente **Berenice Maria Giannella**, designada por meio Decreto de 18-6-2015, publicado no DOE, de 19-06-2015 e por sua Diretora de Divisão **Marly Moura**, nomeada nos termos da Portaria Administrativa n.º 114/13 de 01 de março de 2013, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**.

II – CONTRATADA: **ALIMENTARE NUTRIÇÃO E SERVIÇOS EIRELI - ME**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob o n.º 09.649.306/0001-48, localizada na Rua Dom Lino Deodato Rodrigues de Carvalho, n.º 536, Jardim Primavera, Campinas, SP, CEP 13026-480, neste ato representada por seu sócio administrador **Cleomar Sagrilo**, brasileiro, casado, empresário, portador da Cédula de Identidade n.º 55.953.262-3 e inscrito no CPF/MF sob o n.º 003.862.529-63, conforme consta da Cláusula Quarta do 1° Instrumento de Alteração e Consolidação do Ato Constitutivo, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**.

PREÂMBULO

As partes acima mencionadas e qualificadas têm entre si justo e acertado e na melhor forma de direito, o presente Termo de Contrato RVP n.º 004/2016, objetivando a prestação de serviços de alimentação e nutrição para os adolescentes atendidos no CASA Itaquá e CASA Terra Nova, de conformidade com Processo RVP nº 0131/2015, formalizado por meio do **PREGÃO ELETRÔNICO DRVP nº 001/2016**, com fulcro na Lei Federal n.º 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto Estadual n.º 49.722, de 24 de junho de 2005, Resolução da Casa Civil n.º 027, de 25 de maio de 2006, aplicando-se subsidiariamente as disposições da Lei Federal n.º 8.666 de 21 de junho de 1993 e da Lei Estadual n.º 6.544 de 22 de novembro de 1989, com alterações respectivas, Decreto Estadual n.º 47.297 de 06 de novembro de 2002 e Portaria Normativa n.º 063/2003, bem como pelos demais dispositivos legais vigentes aplicáveis à matéria, mediante as seguintes Cláusulas e condições que reciprocamente se outorgam e aceitam:

CLÁUSULA PRIMEIRA
DO OBJETO

Constitui objeto do presente contrato a prestação de serviços de nutrição e alimentação aos adolescentes sob tutela do Estado, atendidos pela FUNDAÇÃO CASA, nos Centros de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente **CASA Itaquá e CASA Terra Nova**, localizados à Estrada Pedro da Cunha Albuquerque Lopes, nº 3367, Bairro Perobal – Itaquacetuba - SP - CEP 08584-584 e à Rua Zaire, n° 208, Bairro Jd. Adriane – Itaquacetuba – SP – CEP 08598-740, vinculados a Divisão Regional Vale do Paraíba.

§ 1º A execução do objeto contratual deverá atingir o fim a que se destina, com eficácia e qualidade requeridas.

§ 2º O regime de execução deste contrato é o de empreitada por preço unitário.

CLÁUSULA SEGUNDA
DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

O objeto contratual será executado, em conformidade com a proposta da CONTRATADA, com o Anexo I – "*Especificações Técnicas*" e Anexo V – "*Planilha de Quantitativos estimados de refeições/serviços complementares e frequência de fornecimento*", ambos do edital da licitação indicada no preâmbulo deste instrumento, correndo por conta da CONTRATADA as despesas de seguros, transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto.

Parágrafo Único – Os serviços de que trata o objeto do presente contrato será executado no endereço constante do **ANEXO I** deste ajuste e terão início em ***07/03/2016***.

CLÁUSULA TERCEIRA
VIGÊNCIA E PRORROGAÇÕES

O presente contrato vigorará pelo prazo de **12 (doze) meses**, consecutivos e ininterruptos, contados a partir da data da ORDEM DE INÍCIO expedida pela CONTRATANTE.

§ 1º O prazo mencionado no *caput* poderá ser prorrogado por igual (is) e sucessivo (s) período (s), a critério da CONTRATANTE, até o limite de 60 (sessenta) meses nos termos e condições permitidos pela legislação vigente, desde que as partes se manifestem com antecedência de 90 (noventa) dias do término do prazo do contrato.

a) A manifestação formal a que se refere este §1º também deverá ser realizada caso a CONTRATADA decida, de sua parte, pela não prorrogação contratual.

§ 2º Dentre outras exigências, a prorrogação somente será formalizada caso os preços mantenham-se vantajosos para a CONTRATANTE e consistentes com o mercado, conforme pesquisa a ser realizada à época.

§ 3º Não obstante o prazo estipulado no caput, a vigência contratual nos exercícios subsequentes ao da assinatura do pacto, estará sujeita à condição resolutiva,

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

§ 4º Ocorrendo a resolução do contrato com base na condição estipulada no parágrafo anterior, a CONTRATADA não terá direito a qualquer espécie de indenização.

§ 5º A não prorrogação contratual, por razões de conveniência do CONTRATANTE, não gerará para a CONTRATADA direito a qualquer espécie de indenização.

§ 6º Eventual prorrogação de prazo de vigência será formalizada por meio de Termo de Alteração Contratual, respeitadas as condições prescritas na Lei Federal n.º 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA
DO PREÇO E REAJUSTE

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

§ 1º Conforme legislação vigente e, em especial o estabelecido no Decreto Estadual n.º 48.326, de 12 de dezembro de 2003, os preços unitários serão reajustados anualmente, mediante a aplicação das normas de orientação, previstas na Resolução CC-79, de 12 de dezembro de 2003, conforme fórmula paramétrica abaixo especificada:

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

Onde:

R = parcela de reajuste

Po = preço inicial do contrato no mês de referência dos preços, ou preço do contrato no mês de aplicação do último reajuste;

IPC/IPCo = variação do IPC-FIPE - Índice de Preço ao Consumidor, ocorrida entre o mês de referência de preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste;

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

§ 2º O mês de referência para os preços contratados é o mês de **JUNHO/2015**.

§ 3º O pagamento após o reajuste será efetuado, provisoriamente com base nos preços anteriores, caso não haja tempo hábil para sua operacionalização, sendo que as diferenças serão compensadas com faturamento complementar, previamente autorizadas, atentando-se para os acréscimos e glosas relativos ao período em que se fizerem necessários.

§ 4º O Sindicato representativo da categoria profissional envolvida nos serviços contratados a ser adotado para fins desta Cláusula é o **SINDICATO DOS EMPREGADOS DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS - SINTERC.**

CLÁUSULA QUINTA
DO VALOR DO CONTRATO E DOS RECURSOS

A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo objeto descrito na Cláusula Primeira, os valores unitários apresentados para cada um dos itens que constam da Planilha de Proposta de Preços, readequada conforme os termos do edital de licitação em seu Item **VI**, subitem **7** e seguintes e que faz parte integrante deste instrumento, perfazendo o valor total estimado, para o período de 12 (doze) meses, de **R$ 791.850,40** (setecentos e noventa e um mil, oitocentos e cinquenta reais e quarenta centavos), não cabendo à CONTRATANTE nenhum encargo adicional.

§ 1º A CONTRATADA se obriga a executar os serviços objeto deste Contrato, pelos preços à vista, constantes de sua PROPOSTA, adequados à oferta vencedora, aos quais estão incluídos todos os custos diretos e indiretos, bem como os encargos e Benefícios e Despesas Indiretas (BDI) e demais despesas de qualquer natureza.

§ 2º As despesas com o presente Contrato, no valor total estimado de **R$ 791.850,40** (setecentos e noventa e um mil, oitocentos e cinquenta reais e quarenta centavos) onerarão a natureza de despesa **33.90.39.73** e a funcional programática **14.243.1729.5907.000**.

CLÁUSULA SEXTA
DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

À CONTRATADA, *além das obrigações constantes no Anexo I – Especificações Técnicas*, daquelas estabelecidas em cláusulas próprias deste instrumento e daquelas estabelecidas em lei, em especial as definidas nos diplomas, federal e estadual sobre licitações, cabe:

§ 1º Iniciar os serviços descritos na Cláusula Primeira imediatamente após a **ORDEM DE INÍCIO** expedida pela CONTRATANTE;

§ 2º designar por escrito, no ato de assinatura da Ordem de Início, preposto(s) que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução deste contrato;

§ 3º responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;

§ 4º dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE sobre qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;

§ 5º prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações sobre seus serviços;

§ 6º implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de maneira a não interferir nas atividades do órgão, respeitando suas normas de conduta;

§ 7º assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;

§ 8º cumprir as posturas do Município e as disposições legais Estaduais e Federais que interfiram na execução dos serviços;

§ 9º responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização do CONTRATANTE em seu acompanhamento;

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

§ 11 não divulgar dados ou informações a que venha ter acesso, referentes aos serviços prestados, salvo expressamente autorizados pela CONTRATANTE;

§ 12 garantir a execução dos serviços contratados, obedecidas as disposições da legislação trabalhista vigente, responsabilizando-se diretamente pelos serviços mencionados em quaisquer dos documentos deste contrato;

§ 13 observar e cumprir integralmente a legislação trabalhista, bem como as convenções coletivas e os acordos coletivos, relacionados à execução do objeto deste Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA
DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

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

§ 1º Manter sistema de controle dos serviços executados, garantindo o cumprimento da prestação de serviços estipulado pela CONTRATANTE.

§ 2º Relacionar-se com a CONTRATADA, exclusivamente, por meio de pessoa por ela credenciada;

§ 3º Designar um gestor responsável pelo acompanhamento da execução dos serviços resultantes deste Contrato;

§ 4º Controlar e fiscalizar os serviços executados pela CONTRATADA;

§ 5º Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste contrato;

§ 6º Fornecer à CONTRATADA as informações solicitadas e os esclareçimentos necessários à fiel execução dos serviços ora contratados.

CLÁUSULA OITAVA
DA FORMA DE PAGAMENTO

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

§ 1º As medições para efeito de pagamento serão consideradas somente para as refeições/serviços efetivamente fornecidos.

§ 2º O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições/serviços efetivamente fornecidos.

§ 3º Após a conferência dos quantitativos apresentados, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, autorizando à CONTRATADA a emissão da correspondente Nota Fiscal.

§ 4º A discriminação dos valores dos insumos, especialmente os dos serviços, exigida no subitem **2.1** do Item **III** do Edital, deverá ser reproduzida na Nota Fiscal/Fatura apresentada para efeito de pagamento.

§ 5º A CONTRATADA emitirá mensalmente a favor da Fundação Centro de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente - Fundação CASA-SP - **Divisão Regional Vale do Paraíba**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob o n.º 44.480.283/0123-60, situada na Avenida Pensylvânia, 512 - Jardim Flórida - Jacareí/SP - CEP.:12.321-050, Nota Fiscal Eletrônica (Modelo 55) nos termos das legislações vigentes, em 02 (duas) vias e correspondente ao valor apurado na medição, encaminhando ao Gestor da Divisão até o 5º (quinto) dia do mês subsequente ao da prestação dos serviços, juntamente com os documentos mencionados nesta Cláusula Oitava.

§ 6º Em conformidade com o disposto inciso XIV do artigo 40 da Lei Federal n.º 8.666, de 21/06/93, combinado com o Decreto Estadual n.º 32.117, de 10/08/90 e respectivas alterações, o prazo para o pagamento da Nota Fiscal será de 30 (trinta) dias, contados a partir da data de sua apresentação, sem qualquer incidência de atualização monetária. Encontra-se inserido neste prazo 03 (três) dias para análise e aceitação pelo Gestor da CONTRATANTE da documentação.

§ 7º Para efeito de pagamento, as medições dos serviços efetivamente realizados deverão ser efetuadas a cada período de 01 (um) mês, contado da data de término do período abrangido pela medição anterior, sendo que a 1ª (primeira) medição deverá ser efetuada apenas referente aos serviços prestados no período compreendido entre a data da **ORDEM DE INÍCIO** e o último dia do mês de início dos serviços.

§ 8º Quando for constatada irregularidade na Nota Fiscal, será imediatamente solicitada à CONTRATADA carta de correção para regularização de erro ocorrido na emissão do documento fiscal, de acordo com o Comunicado SINIEF 01 de 30/03/07, que deverá ser encaminhada ao gestor da CONTRATANTE no prazo de 02 (dois) dias e desde que o erro não esteja relacionado aos seguintes fatores:

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

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

c) data de emissão ou de saída.

d) caso a CONTRATADA não apresente carta de correção no prazo estipulado neste **§8º**, o prazo para pagamento mencionado **§6º** será recontado, a partir da data da sua apresentação.

§ 9º O Decreto Estadual n.º 55.357 de 18/01/2010 determina que todos os pagamentos processar-se-ão mediante crédito aberto no Banco do Brasil S/A, em agência indicada pela CONTRATADA.

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

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

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

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

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

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

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

§ 12 Quando da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, a CONTRATADA deverá elaborar e entregar à CONTRATANTE cópia da Folha de pagamento específica para os serviços realizados sob o contrato, identificando o número do contrato, a Unidade que o administra, relacionando respectivamente todos os segurados colocados à disposição desta e informando:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 14 Os documentos solicitados nos **§§ 11**, **12** e **13** anteriores deverão ser entregues à CONTRATANTE na mesma oportunidade da Nota Fiscal/Fatura, sendo que a não apresentação dos mesmos, assegura a CONTRATANTE o direito de sustar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos respectivos.

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

CLÁUSULA NONA
DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

O CONTRATANTE exercerá a fiscalização dos serviços de modo a assegurar o efetivo cumprimento da execução do objeto contratado.

§ 1º A fiscalização dos serviços pelo CONTRATANTE não exclui nem reduz completa responsabilidade da CONTRATADA pela inobservância de qualquer obrigação assumida.

§ 2º 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.

§ 3º 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.

§ 4º A fiscalização da prestação dos serviços deverá ser executada obedecendo ao que se segue à prestação de serviços **UTILIZANDO AS DEPENDÊNCIAS DA CONTRATANTE**.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

l) Efetuar avaliação periódica das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA.

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

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

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

CLÁUSULA DEZ
RESPONSABILIDADE TÉCNICA

A responsabilidade técnica dos serviços da CONTRATADA, caberá à Nutricionista **THAIS MARIA FRASCA** - CRN n.º 126.59.

§ 1º Eventual alteração do titular responsável técnico e/ou nos seus impedimentos deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada da respectiva documentação.

CLÁUSULA ONZE
GARANTIA CONTRATUAL

Nos termos do art. 56, *caput* e § 3º do Estatuto das Licitações, a CONTRATADA ofereceu à CONTRATANTE, em garantia ao cumprimento do presente contrato garantia contratual equivalente a 3% (três por cento) sobre o valor total da presente contratação, perfazendo a quantia de **R$ 23.755,51** (vinte e três mil, setecentos e cinquenta e cinco reais e cinquenta e um centavos), consoante comprova a cópia reprográfica do documento que ora é anexado ao presente instrumento, a teor do que dispõe o § 2º do referido artigo.

§ 1º: A garantia mencionada no *caput* desta Cláusula deverá ter o seu valor atualizado e o período correspondente estendido na mesma proporção em que for reajustado o valor do contrato e prorrogado o seu prazo de vigência.

§ 2º: A garantia prestada pela CONTRATADA será restituída e/ou liberada após o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente, conforme dispõe o § 4º do art. 56 da Lei federal n.º 8.666/93.

CLÁUSULA DOZE
DA ALTERAÇÃO DA QUANTIDADE DOS SERVIÇOS CONTRATADOS

A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições da proposta, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do CONTRATANTE, até o limite legal.

Parágrafo único - Eventual alteração será obrigatoriamente formalizada por meio de Termo Aditivo ao presente Contrato, respeitadas as disposições da Lei Federal n.º 8.666/93.

CLÁUSULA TREZE
DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

A CONTRATADA é responsável pela execução integral deste Contrato, sendo vedada a subcontratação total ou parcial de seu objeto, bem como a sua cessão ou transferência, total ou parcial, sob pena da aplicação das sanções previstas na Cláusula Quatorze.

§ 1º Este Contrato ou os direitos e vantagens de qualquer natureza nele previstos, dele derivados ou a ele vinculados, não poderão, sob nenhum fundamento ou pretexto, ser negociados, dados em garantia ou caucionados, sem prévia autorização escrita da CONTRATANTE.

§ 2º Serão de propriedade exclusiva da CONTRATANTE, os relatórios, planos estatísticos e quaisquer outros documentos elaborados pela CONTRATADA, referente ao objeto executado por ela.

CLÁUSULA QUATORZE
DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta do Estado de São Paulo pelo prazo de até 05 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, c.c. artigo 22 da Portaria Normativa n.º 063/2003.

§ 1º A sanção de que trata o *caput* desta Cláusula Quatorze poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas na Portaria Normativa n.º 204, de 16 de maio de 2011, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo (CAUFESP) e no sítio www.sancoes.sp.gov.br.

§ 2º A CONTRATANTE reserva-se o direito de descontar do valor das faturas, os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas.

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

CLÁUSULA QUINZE
DA RESCISÃO E RECONHECIMENTO DOS DIREITOS DO CONTRATANTE

O contrato poderá ser rescindido, na forma, com as consequências e pelos motivos previstos nos artigos 75 a 82 da Lei Estadual n.º 6.544/89 e artigos 77 a 80 e 86 a 88, da Lei Federal n.º 8.666/93.

Parágrafo único - A CONTRATADA reconhece, desde já, os direitos do CONTRATANTE no caso de rescisão administrativa, prevista no artigo 79 da Lei Federal n.º 8.666/93, e no artigo 77 da Lei Estadual 6.544/89.

CLÁUSULA DEZESSEIS
DISPOSIÇÕES FINAIS

Fica ajustado, ainda que:

§ 1º Consideram-se partes integrantes do presente contrato, como se nele estivessem transcritos:

a) o Edital do Pregão Eletrônico DRVP nº **001/2016** e seus anexos;

b) as Especificações Técnicas e descrição dos serviços – **Anexo I**;

c) a Planilha de Proposta de Preços apresentada pela CONTRATADA, relativa ao Pregão Eletrônico DRVP nº **001/2016** – **Anexo II**;

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

e) Adendo e Anexos - **Anexo IV**;

f) a Portaria Normativa nº 204/2011 – **Anexo V**.

§ 2º As comunicações recíprocas somente produzirão efeito quando formalizadas por escrito, datadas e endereçadas e protocoladas à CONTRATANTE, identificando o assunto relativo a este Contrato.

§ 3º Aplicam-se às omissões deste contrato as disposições da Lei Federal 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto nº 49.722, de 24 de junho de 2005; Regulamento anexo à Resolução nº CC-27, de 25.05.2006, alterado pela Resolução CC-52, 26.11.2009; Decreto Estadual nº 47.297, de 06 de novembro de 2002; Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993; Lei Estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO
SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

§ 4º Para dirimir quaisquer questões decorrentes do contrato, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

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

Jacareí, 01 de Março de 2016.

FUNDAÇÃO CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

Berenice Maria Giannella
Presidente

Marly Moura
Diretora da Divisão

ALIMENTARE NUTRIÇÃO E SERVBIÇOS EIRELI - ME
Cleomar Sagrilo
Administrador

TESTEMUNHAS:

Renata Souza Dutra
Chefe de Seção Administrativa

Dalva Helena de Oliveira
Respondendo p/ Enc. Administrativo

Lucas Dias Santos
Encarregado Administrativo
RE 38.762-9

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

ANEXO I
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PREGÃO ELETRÔNICO DRVP N.º 001/2016 - PROCESSO RVP N.º 0131/15

1. DO OBJETO

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

2. DAS ESPECIFICAÇÕES DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. A Prestação de Serviço será utilizando as dependências da **CONTRATANTE,** nos Serviços de Nutrição dos Centros de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente – **CASA Itaqua e CASA Terra Nova – Itaquaquecetuba** – São Paulo.

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/15 - Secretaria da Fazenda;

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 utilizados pelos adolescentes), utensílios em geral para a área de produção, recipientes para acondicionamento das refeições, bem como utensílios para atendimento dos adolescentes (pratos, canecas, talheres, cumbucas), toalhas de mesa nos refeitórios entre outros, necessários à execução dos serviços;

2.1.1.4. 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, carro tipo plataforma para transportar as refeições até os refeitórios dos centros, balcões térmicos, 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 pelos adolescentes. 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 do Serviço de Nutrição (cozinha, refeitório e copa de distribuição) e nas portas de acesso à área externa, nestas, se necessário;

2.1.1.8. a colocação de proteção contra explosão e queda nas luminárias, protetor nos rodapés das portas que dão acesso ao serviço e demais adaptações que se façam necessárias, seguindo as normas da legislação vigente CVS nº 05/13.

2.1.1.9. as despesas decorrentes do uso de linha telefônica da CONTRATANTE ou disponibilizar linha telefônica própria, às suas expensas;

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

2.2. DOS LOCAIS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.2.1. Centro de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente – **CASA Itaqua.**

Endereço: Estrada Pedro da Cunha Albuquerque Lopes, 3367 – Bairro Perobal – Itaquaquecetuba – SP.

2.2.2. Centro de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente – **CASA Terra Nova.**

Endereço: Rua Zaire, 208 – Bairro Jd. Adriane – Itaquaquecetuba – SP.

2.3. DA CARACTERIZAÇÃO DOS CENTROS

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

2.3.2. O **CASA Terra Nova** atende em média 40 (quarenta) adolescentes, na faixa etária de 12 a 21 anos incompletos, do gênero masculino, adolescente de primeiro programa de internação, que já tenha cumprido internação provisória, cumpriu programa de semiliberdade, programa de liberdade assistida, de internação sansão e de internação no próprio Centro.

2.3.3. Cada Centro possui cozinha própria, 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 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 G.L.P.

2.3.6. Para o atendimento aos adolescentes, o **CASA Itaqua** possui refeitório equipado com mesas e bancos em alvenaria e copa de apoio anexa para distribuição das refeições. **CASA Terra Nova** possui (quatro) módulos de internação, cada possui um refeitório equipado com bancos e mesas de alvenaria.

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), transporte, distribuição da alimentação aos adolescentes, porcionamento, recolhimento de utensílios, higienização e recolhimento dos restos alimentares e destino adequado.

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.

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, preparos e cocção da alimentação;

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

2.5.5.8. Distribuição das refeições nos refeitórios, devidamente acondicionadas em balcões térmicos e/ou caixas isotérmicas, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas;

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

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

2.5.5.11. Recolhimento dos resíduos, restos alimentares e destinação adequada.

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 escolar e profissionalizante, em atividades externas, kit festas em datas comemorativas e/ou eventos e em festividades.

2.7. ATENDIMENTO A FAMILIARES

2.7.1. Visando à integração adolescente/família, estão 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 V- A e B.**

2.7.1.2. Fornecimento de almoço aos familiares, em data comemorativa, em número de até 02 (dois) familiares por adolescente, limitado 01 (uma) vez no período de 12 (doze) meses.

2.8. SITUAÇÕES EMERGENCIAIS

2.8.1. Para situações emergenciais, estão previstas refeições a funcionários, com prévia autorização da **Diretoria Técnica 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 aos familiares e 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.

2.9. Quantitativo estimado de comensais, número de refeições/serviços complementares e frequência de fornecimento, conforme **ANEXO V – A e B**.

2.10. DO HORÁRIO DAS REFEIÇÕES

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

2.10.1.1.	Desjejum:	06h00 às 08h00
2.10.1.2.	Almoço:	11h00 às 13h00
2.10.1.3.	Lanche da Tarde:	14h30 às 15h00
2.10.1.4.	Jantar:	17h30 às 19h00

2.10.2. O lanche da tarde, a critério do Centro de Atendimento Socioeducativo da **CONTRATANTE**, poderá ser fornecido entre 20 e 21 horas.

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

2.11. DO SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

2.11.1. **CASA Itaqua -** o sistema de distribuição de refeições aos adolescentes será a granel, cujas refeições deverão ser acondicionadas em recipientes isotérmicos, transportadas através de carro tipo plataforma até a copa de apoio do refeitório e as cubas devem ser acondicionadas em balcão térmico para manter a temperatura durante a distribuição, conforme aos padrões estabelecidos pela legislação vigente e porcionadas para consumo imediato.

2.11.2 **CASA Terra Nova** - o sistema de distribuição de refeições aos adolescentes será a granel, cujas refeições deverão ser acondicionadas em recipientes isotérmicos para manter a temperatura durante a distribuição de acordo com a legislação vigente, sendo porcionadas para o consumo imediato.

2.11.3. As refeições (almoço e jantar) devem ser servidas em pratos de mesa de polipropileno com capacidade de 700 ml, 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.

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

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

2.12. DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão em consonância com o Decreto n.º 43.339/98 e Anexo I da Resolução SAMSP - n.º 16/98, atualizada pela Resolução SGGE n.º 45/2002.

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

2.13. RECOMENDAÇÕES

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

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

2.13.1.2. Para assegurar as necessidades nutricionais diárias recomendadas, devem ser elaborados **cardápios equilibrados e variados**, observados a frequência de utilização e alguns aspectos devem ser enfatizados:

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

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

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

2.13.1.6. O quantitativo previsto de suco de fruta concentrado, sabores diversos é de **240ml** 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 Resolução, 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/2015 – Secretaria da Fazenda.

2.13.1.9. Para atendimento dos serviços complementares tais como lanches especiais e kit para festividades, devem ser utilizados os itens da relação prevista para o preparo da alimentação normal dos adolescentes, além dos itens previstos para festas e eventos, constantes na referida Resolução SGGE nº 45, de 28/08/2002.

2.13.2. QUANTO A SOBREMESA:

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

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

2.13.2.3. Quando forem 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 300 ml 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 A ALIMENTAÇÃO PARA ADOLESCENTES COM MOLÉSTIAS INFECTO-CONTAGIOSAS, SE HOUVER, E SE NECESSÁRIA, DEVE:

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

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

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

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

2.13.7. COMPOSIÇÃO DOS LANCHES ESPECIAIS:

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

- 02 unidades de pão com recheio proteico.
- 01 unidade de suco de fruta pronto para beber em embalagem tetra brik (240ml)

ou

- 01 unidade de bebida láctea pronta para beber (240mL).
- 01 unidade de Fruta.

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

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

2.13.7.3. Os Lanches Especiais a serem fornecidos em atividades externas (jogos, eventos, encaminhamentos, transferências, outros) deverão estar embalados e acondicionados de forma adequada, mantendo a integridade e a temperatura recomendada para os alimentos.

2.13.8. COMPOSIÇÃO DE KIT PARA FESTIVIDADE:

2.13.8.1. KIT 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 Resolução SGGE nº 45/2002.

3. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. DOS CARDÁPIOS

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

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

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

3.1.4. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios com respectivo consumo *per capita* e frequência de utilização, estabelecidos para os adolescentes "A" constantes da Resolução SGGE 45/02.

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

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

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

3.1.8. Os cardápios devem ser planejados completos (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar) pela CONTRATADA, e submetidos com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização, para devida aprovação pela CONTRATANTE que deve ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis.

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

3.1.10 O cardápio para atendimento de familiares em datas comemorativas e a 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 da Mães (almoço), Natal (jantar de 24/12, desjejum e almoço de 25/12) e Ano novo (jantar de 31/12, desjejum e almoço do dia 01/01).

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

3.1.13 Dietas especiais se houver, inclusive para adolescentes com moléstias infectocontagiosas, devem ser atendidas mediante prescrição médica, elaborando cardápios observados os produtos e gêneros alimentícios constantes na referida Resolução – Dietas Especiais; sem custos adicionais, sendo os utensílios para atendimento destes, totalmente descartáveis.

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

3.2 DOS GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO

3.2.1. Para a utilização de gêneros e produtos alimentícios devem ser observadas as especificações técnicas com base na legislação vigente – Código Sanitário (Decreto Estadual N.º 12.342/78), atualizada pela Lei n.º 10.083, de 23/09/98, no que couber.

3.2.2. Os materiais de consumo, necessários à execução dos serviços tais como: descartáveis, utensílios, produtos de higiene e limpeza, entre outros, devem ser de qualidade comprovada.

3.2.3. Os gêneros, os produtos alimentícios e os materiais de consumo em geral, necessários à execução dos serviços, devem estar estocados em local apropriado, observando a legislação vigente – Portaria CVS nº 05/13 e Resolução RDC – ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004; no que couber.

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

3.3. DO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO

3.3.1. O preparo das refeições, em todas as suas etapas deve ser executado observando-se as técnicas culinárias, nos padrões de higiene e segurança, e no que couber a Portaria CVS nº 05/13 e Resolução RDC - ANVISA Nº 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 fruta concentrado, não podendo ser à base de corantes e /ou aromatizantes artificiais. A água utilizada para

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

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

3.3.5.1 Realizar 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 à nutricionista da UAISAS.

3.4. DA DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

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

3.4.2 No **porcionamento** das refeições devem ser **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.

3.5. DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO DOS ALIMENTOS

3.5.1. Para efeito de controle de qualidade da alimentação fornecida, coletar diariamente amostras das preparações e manter sob refrigeração/congelamento por 72 horas, conforme critérios da CVS nº 05/13, para eventuais análises laboratoriais.

3.5.2. Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, se houver, para análise microbiológica, as suas expensas, apresentando o resultado (laudos) à nutricionista do UAISAS.

3.5.3. Coletar a cada 06 (seis) meses, a água utilizada no Serviço de Nutrição, e encaminhar para análise, às suas expensas, apresentando o laudo à nutricionista da UAISAS.

3.6. DA HIGIENE

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

3.6.2. Os produtos utilizados na higienização e limpeza deverão estar registrados na ANVISA, contendo rótulo com a identificação do produto, composição, validade e forma de utilização.

3.6.3. Realizar **controle integrado de pragas**, sempre que necessário, em **todas** as **dependências utilizadas** para a **execução** dos **serviços inclusive refeitório**, por pessoal treinado, ou empresa qualificada, utilizando-se produtos autorizados

pela ANVISA. Deixar comprovantes da aplicação no Centro. O laudo da aplicação deverá permanecer de fácil acesso para consulta quando solicitado.

3.6.4. Recolher resíduos, restos e sobras de alimentos e lixo das dependências utilizadas, quantas vezes se fizer necessário, devendo estar devidamente acondicionado e vedado, inclusive restos alimentares dos refeitórios, transportando até o local destinado.

3.6.5. Os vasilhames, caixotes e outros, pertencentes à **CONTRATADA** deverão estar dispostos em local apropriado e retirados periodicamente, a fim de prevenir e evitar a proliferação de insetos e roedores.

3.6.6. A limpeza e a devida higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pela **CONTRATADA** também é de sua responsabilidade.

3.7. DA EQUIPE DE TRABALHO

3.7.1. Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas, no geral e nos detalhamentos, inclusive no período noturno e fim de semana, se necessário, sem considerar folgas, e férias e substituir prontamente nos casos de afastamento, demissões e absenteísmos.

3.7.2. **Indicar Nutricionista, Responsável Técnico, com respectivo CRN,** com experiência, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnicas e administrativas, inerentes ao Serviço de Nutrição. Garantir a efetiva e imediata substituição nos impedimentos, conforme previsto na Lei nº 8.234/91 e Resolução CFN nº 378/05.

3.7.3. O número de empregados deve estar adequado quantitativa e qualitativamente a Prestação de Serviços, objeto do Contrato, com base nos parâmetros estabelecidos - Manual volume 6 – Junho/15 – Secretaria da Fazenda; Resoluções e/ou Portarias – CRN3 referente ao assunto.

3.7.4. Afixar em local visível, a escala de serviço de seus empregados, por categoria, função, horário de trabalho, prevendo um número de empregados, que garantam a execução dos serviços, objeto do contrato, em condições adequadas.

3.7.5. Fornecer uniformes completos e específicos para o desempenho das funções e crachá de identificação, e equipamentos de proteção individual específico (EPIs) aos seus empregados, bem como luvas descartáveis, para o pessoal que manuseia alimentos nas fases de preparação e distribuição.

3.7.6. 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 à nutricionista da UAISAS.

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 a nutricionista da UAISAS sempre que houver qualquer alteração no quadro funcional.

3.8. DO CRITÉRIO DE BOAS PRÁTICAS

3.8.1. Recebimento de produtos alimentícios, observar:

3.8.1.1. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

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

3.8.1.3. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

3.8.1.4. A integridade e a higiene da embalagem;

3.8.1.5. A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

3.8.1.6. A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;

3.8.1.7. As características específicas de cada produto, conforme Decreto n.º 12.486 de 20/10/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS nº 05/13;

3.8.1.8. A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

3.8.1.9. A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou recolhimento de resíduos e lixo. Deve ser programado 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.

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.

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

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

3.8.8. DO ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS ENTRE OUTROS, OBSERVAR:

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

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

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

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

3.8.8.5. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc;

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

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

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

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

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

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

3.8.8.12. Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;

3.8.8.13. Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

3.8.8.14. Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nos refrigeradores, respeitando a seguinte disposição:

- alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
- os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
- restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

OBS: Todos separados entre si e dos demais produtos.

3.8.8.15. Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

3.8.8.16. Caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração ou congelamento, se armazenadas em local delimitado, ou num equipamento exclusivo para este fim e não devem apresentar sinais de umidade ou bolores.

3.8.8.17. Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

3.8.8.18. Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

3.8.8.19. Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

3.8.8.20. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

3.8.8.21. É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

3.8.8.22. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 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;

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;

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.

3.8.12.2. Para a distribuição dos alimentos quentes deve-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 60ºC ou mais por no máximo 6 horas; ou manter as preparações abaixo de 60ºC 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 10ºC no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21ºC, 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.

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

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

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

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

3.8.13.2.6. A CONTRATADA deverá instalar pia em ponto adequado da cozinha, abastecê-los, com produtos próprios e adequados a higienização das mãos.

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

LOCAL	*FREQUÊNCIA*	*PRODUTOS*
Pisos e ralos	*Diariamente e sempre que necessário*	*Detergente caústico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo*

Azulejos	*Diário e mensal*	*Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo*
Janelas, portas e telas	*Mensalmente ou de acordo com a necessidade*	*Detergente neutro*
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	*De acordo com a necessidade*	*Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo*
Bancadas e mesas de apoio	*Após utilização*	*Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%*
Tubulações externas	*Bimestral*	*Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo*
Caixa de gordura	*Mensal ou conforme a natureza das atividades*	*Esgotamento, desengordurante próprio*
Tubulações internas	*Semestral*	*Desengraxante e desencrustante*
Sanitários e vestiários	*Diariamente e conforme a necessidade*	*Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo*

3.8.13.3.1. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

3.8.13.3.1.1. Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desencrustante, quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.

3.8.13.3.1.2. Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente;

3.8.13.3.1.3. As panelas, placas de alumínio, tampas entre outros recipientes, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade;

3.8.13.3.1.4. Os utensílios, os equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a 70°;

3.8.13.3.1.5. Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;

3.8.13.3.1.6. Remover o lixo em sacos plásticos resistentes e devidamente vedados, sempre que necessário;

3.8.13.3.1.7. Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema *cross hatch*. Deverá ser desprezado após sua utilização.

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

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	***FREQUÊNCIA***	***PRODUTOS***
Pratos e talheres	*Após o uso*	*Detergente sanitizante, secante e álcool 70ºGL*
Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	*Após o uso*	*Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70ºGL*
Fritadeira	*Diária e após o uso*	*Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo*
Chapa	*Após o uso*	*Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo*
Fogão	*Diário e após o uso*	*Desincrustante*
Forno	*Diário e após o uso*	*Desincrustante*
Carrinhos de transporte em geral	*Diário e após o uso*	*Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo*
Placas de corte de polietileno	*Após o uso*	*Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo*
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	*Após o uso*	*Detergente neutro; desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo*
Refresqueira	*Após o uso*	*Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo*
Balanças	*Antes e após o uso*	*Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo*

Refrigeradores e Câmaras Frigoríficas (se houver)	*Semanal*	*Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo*
Freezer	*Semanal*	*Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo*
Prateleiras de apoio	*Semanal ou antes, se necessário*	*Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo*
Palletes	*Mensal*	*Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo*
Caixas de polietileno e grades	*Diário e semanal*	*Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante*
Exaustão (colmeias, coifas) telas	*Semanal*	*Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado*
Depósito de lixo próprio, se houver	*Diário, no início de cada turno*	*Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm*

3.8.13.5. EMBALAGENS

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

3.8.14. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

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

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

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

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

3.8.14.5. A escolha de técnicas de controle de pragas de caráter preventivo, bem como a disposição das armadilhas e iscas, é responsabilidade da empresa controladora de pragas urbanas. A CONTRATADA deverá cumprir as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa controladora de pragas urbanas.

3.8.14.6. A manipulação e aplicação de produtos desinfetantes deverão ser efetuadas de modo a garantir a segurança dos produtos, dos operadores, dos usuários do serviço e do meio ambiente.

3.8.14.7. A CONTRATADA deverá apresentar à autoridade sanitária, os seguintes documentos:

3.8.14.7.1. Proposta ou contrato de serviço, elaborada pela empresa controladora de pragas, contendo, entre outras, as medidas preventivas a serem adotadas pela CONTRATADA e relatório técnico de visita.

3.8.14.7.2. Certificado ou Comprovante de Execução do Serviço, contendo as informações:

- identificação completa da empresa aplicadora;
- número da licença de funcionamento;
- identificação da empresa usuária do serviço;
- execução do serviço;
- produtos utilizados, informando:
- número do registro na ANVISA;
- composição e concentração;
- quantidade aplicada;
- indicações para uso do médico, informando o grupo químico, a ação tóxica, o antídoto e o tratamento adequado;
- pragas alvo;
- assinatura do Responsável Técnico e inscrição no Conselho Regional de Classe.

3.8.15. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

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

3.8.15.2 Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras.

3.8.15.3 Encaminhar periodicamente, amostras de alimentos ou preparações servidas aos adolescentes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos

higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, e entregar os resultados à nutricionista da CONTRATANTE.

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

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, dos Centros, com prévia autorização da CONTRATANTE, uma vez executada, as mesmas passam a incorporar o imóvel, sem qualquer ônus à CONTRATANTE.

4.3. Disponibilizar e instalar, às suas expensas, equipamentos e mobiliários adicionais necessários à execução dos serviços, objeto do Contrato, que serão devolvidos no final do Contrato.

4.4. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto do Contrato.

4.5. Manter em **perfeitas condições de uso e controle** 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 a sua disposição, bem como, equipamentos nas mesmas condições de uso.

4.9.1 As instalações, dependências e equipamentos devem estar em condições adequadas e prontas para vistoria com 30 dias de antecedência ao término do Contrato.

4.10. Responsabilizar-se pela manutenção predial (elétrica, hidráulica, alvenaria, pintura entre outros) das dependências colocadas à sua disposição, realizando os reparos e manutenção necessários, periodicamente.

4.11. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação dos serviços realizando reparos imediatos, às suas expensas; incluindo a limpeza periódica da caixa de gordura.

4.12. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral, inclusive toalhas de mesa dos refeitórios, material de limpeza para higienização dos utensílios utilizados pelos adolescentes e aqueles necessários à execução dos serviços, devendo repô-los sempre que necessário ou solicitado, sem ônus à **CONTRATANTE.**

4.13. Manter os utensílios e recipientes a serem utilizados pelos adolescentes (pratos, canecas, talheres, entre outros) em condições adequadas de uso e em quantidade compatível ao número de adolescentes a serem atendidos, **realizando a substituição e reposição imediata quando necessário.**

4.14. Controlar a entrega e o recolhimento dos utensílios utilizados durante as refeições, não sendo responsabilidade da **CONTRATANTE** o extravio ou perda dos mesmos.

4.15. Responsabilizar-se pelas despesas correspondentes às ligações telefônicas externas, quando não dispor de linha telefônica própria.

4.16. Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes do consumo de gás (GLP), utilizados na cozinha.

4.17. Manter quadro completo de pessoal: técnico, operacional e administrativo, em número suficiente e qualificado, a fim de atender o cumprimento das obrigações assumidas, conforme objeto do Contrato.

4.17.1. Assegurar em conjunto com a CONTRATANTE, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais e de empregados**, em número suficiente em serviços** no Centro, cujos parâmetros constam no Manual de Prestação de Serviços de Nutrição – Junho/15 – Secretaria da Fazenda e Resoluções/ Portarias CFN, CRN 3, referente ao assunto.

4.18. Manter nutricionista responsável técnico pelo Serviço, com respectivo CRN e garantir a efetiva e imediata substituição nos impedimentos, conforme previsto na Lei N° 8.234/91 e Resolução CFN N° 378/05 de 28/12/2005.

4.18.1. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seu(s) nutricionista(s) e técnico(s), envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional.

4.18.2. Eventual alteração do titular da Responsabilidade Técnica deve ser comunicada à nutricionista do UAISAS, acompanhada da respectiva documentação.

4.19. Prever Técnico de Nutrição no Centro com base nos parâmetros estabelecidos pelo Ato Normativo CRN3 n° 18/2008, para execução dos serviços objeto do Contrato, sob supervisão da(o) Nutricionista.

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

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

4.22. Manter a qualidade e uniformidade do padrão de alimentação e do serviço, independente da escala de serviço adotada.

4.23. Afixar a escala de serviço do pessoal, com nome, categoria, horário, abrangendo do início até o término das atividades, objeto do Contrato.

4.24. Realizar exames de saúde, periodicamente de acordo com a legislação vigente, além dos exames admissionais, periódicos, inclusive **exames específicos** de acordo com as normas vigentes, e demissionais, de todo pessoal do serviço, as suas expensas, e apresentar os laudos dos exames de seus empregados à nutricionista da UAISAS.

4.25. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos (EPI's), inclusive crachá de identificação, para desempenho das funções.

4.26. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência.

4.27. Promover, treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos a toda equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento com abordagem dos aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e obrigatoriamente prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, biossegurança.

4.28. Apresentar à nutricionista da UAISAS o cronograma de treinamento, com pauta e a periodicidade.

4.29. Quando proporcionar estágios curriculares, na área de nutrição e alimentação estes deverão ser devidamente programados e supervisionados.

4.30. Evitar a circulação desnecessária dos seus empregados, fora da área que lhes forem destinadas.

4.31. Responder pela disciplina de seus empregados durante a permanência nas dependências da CONTRATANTE.

4.32. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da **CONTRATANTE** e da **CONTRATADA.**

4.33. Disponibilizar avental e touca descartáveis às pessoas externas ao serviço, quando autorizadas sua entrada.

4.34. Elaborar cardápios diários completos, trimestralmente, compatíveis com as estações climáticas, em consonância com a Resolução SGGE nº 45/2002, submetendo à apreciação da **CONTRATANTE,** com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização. O cardápio aprovado, somente poderá ser alterado, mediante justificativa e anuência da **CONTRATANTE.**

4.35. Fornecer cópia do cardápio mensal ou semanal aprovado, a ser executado, 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.

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

4.39. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria CVS 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 nutricionistas da **UAISAS.**

4.40. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.P.C.C. (Análise de Perigo dos 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 nº 216/04.

4.48. Realizar, periodicamente, às suas expensas, análise microbiológica das preparações a serem servidas, visando assegurar a qualidade da alimentação fornecida, cujos laudos devem ser fornecidos à nutricionista da UAISAS.

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

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

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

4.52. Almoço para familiares, em datas comemorativas deverá ser servido no mesmo local, juntamente com os adolescentes.

4.53. Distribuir as refeições aos adolescentes em recipientes e **utensílios apropriados à faixa etária atendida, principalmente pratos**, e de acordo com a especificidade do alimento e/ ou preparação e padrão estabelecido pela **CONTRATANTE.**

4.54. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos adolescentes, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

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

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

4.57. Manter os utensílios, os equipamentos e os locais de preparação, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados na ANVISA e observada a Portaria C.V.S. n.º 5/13.

4.58. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observada às normas sanitárias vigentes e boas práticas.

4.59. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares, materiais inservíveis e outros, devidamente acondicionados e vedados, inclusive restos alimentares dos refeitórios, transportando até o local, para o destino final.

4.60. Realizar controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção de insetos e roedores, sempre que necessário, em todas as dependências utilizadas para a execução dos serviços, por pessoal treinado, ou empresa qualificada, utilizando-se produtos autorizados pela ANVISA, mantendo o certificado no Centro.

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

4.62. Observar as regras de Boas Práticas e de segurança, em relação aos utensílios de uso no Serviço de Nutrição, de distribuição e porcionamento, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.

4.63. Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – P.C.M.S.O. e de Prevenção dos Riscos Ambientais – P.P.R.A., contendo, no mínimo os itens constantes das normas reguladoras N.º 7 e 9, respectivamente, da Portaria N.º 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho, e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N.º 6.514, de 22/12/77, no que couber.

4.64. Apresentar à CONTRATANTE, quando solicitados, comprovante de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço da CONTRATANTE.

4.65. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos, relacionados com seus empregados, na prestação dos serviços objeto do Contrato, sejam eles decorrentes de legislação social, previdenciária e ambiental,

incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional.

4.66. Manter esquemas alternativos de trabalho, e plano de contingência para situações de emergência, tais como faltas: de água, de energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves, entre outros, assegurando a manutenção dos serviços, objeto do Contrato.

4.67. Desenvolver junto a seus empregados as Boas Práticas Ambientais Específicas, conforme item Obrigações e Responsabilidades da CONTRATADA do Manual de Serviços de Nutrição e Alimentação, versão Junho/15 - volume 6 – Secretaria da Fazenda.

4.68. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

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

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

4.71. 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.

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.

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

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

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

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

5.14. Emitir mensalmente documento de controle da quantidade de refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados, com base no número de adolescentes existentes.

5.15. 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.

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

5.17. 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.**5.18.** Aplicar as penalidades previstas em Contrato, nos casos de descumprimento Contratual.

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO
SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

ANEXO II

PLANILHA DE PROPOSTA DE PREÇOS

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO
SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

ALIMENTARE

PLANILHA DE PROPOSTA DE PREÇOS

A
FUNDAÇÃO CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE
FUNDAÇÃO CASA - SP
Avenida Pensylvânia, 512 - Jardim Flórida - Jacareí - SP

PREGÃO ELETRÔNICO DRVP N° 001/2016
PROCESSO RVP N° 131/2015

Examinadas as condições de participação do presente PREGÃO ELETRÔNICO, propomos prestar os serviços especificados no
Anexo I -
Especificações
Técnicas.

Declaramos aceitar todas as cláusulas e condições que regem este PREGÃO ELETRÔNICO, ficando a presente proposta válida
pelo prazo de **60(sessenta) dias** contados da sua
apresentação.

PLANILHA A - CASA ITAQUÁ

REFEIÇÕES/SERVIÇOS COMPLEMENTARES	N° COMENSAIS PREVISTO	MÉDIA DIÁRIA ESTIMADA REFEIÇÕES	FREQUÊNCIA	QUANTIDADE MENSAL DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES PARA 12 MESES	CADTERC VOL. 6 VALORES UNITÁRIOS REF. JUNHO/2015.	VALOR MENSAL R$	VALOR TOTAL 12 MESES R$
1 - ADOLESCENTES - 64								
A) ALIMENTAÇÃO NORMAL - 62								
DESJEJUM	62	62	diário	1887	22644	1,96	3698,52	44.382,24
ALMOÇO	62	62	diário	1887	22644	8,34	15737,58	188.850,96
LANCHE DA TARDE	62	62	diário	1887	22644	1,96	3698,52	44.382,24
JANTAR	62	62	diário	1887	22644	8,34	15737,58	188.850,96

ALIMENTARE NUTRIÇÃO E SERVIÇOS EIRELI – ME
Rua: Dom Lino Deodato Rodrigues de Carvalho, 536 – JD. Primavera – Campinas –SP CEP. 13026-480
Telefone/Fax (19) 2512.1414 E-mail: adm@redealimentare.com.br

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO
SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

ALIMENTARE

B) DIETA ESPECIAL - 02								
DESJEJUM	2	2	diário	61	732	1,96	119,56	1.434,72
COLAÇÃO	1	1	diário	30	360	1,12	33,60	403,20
ALMOÇO	2	2	diário	61	732	8,34	508,74	6.104,88
LANCHE DA TARDE	2	2	diário	61	732	1,96	119,56	1.434,72
JANTAR	2	2	diário	61	732	8,34	508,74	6.104,88
C) FESTAS, EVENTOS, COMEMORAÇÕES E ATIVIDADES								
NATAL	64	*	(*) 1 vez	*	64	2,39	*	152,96
LANCHE ESPECIAL(Período Parcial)	32	*	* 6 vezes	*	192	3,99	*	766,08
LANCHE ESPECIAL(Período Integral)	32	*	*6 vezes	*	192	6,68	*	1.282,56
2 - FAMILIARES								
A) PARTICIPAÇÃO EM PROJETOS EDUCATIVOS (01 POR ADOLESCENTE)								
ALMOÇO	16	*	mensal	16	192	8,34	133,44	1.601,28
B) FESTIVIDADES (02 POR ADOLESCENTE)								
ALMOÇO	128	*	* 1 vez	*	128	8,34	*	1.067,52
3 - EMERGÊNCIAS (Funcionários)								
DESJEJUM	1	*	eventual	*	12	1,96	*	23,52
ALMOÇO	1	*	eventual	*	12	8,34	*	100,08
LANCHE DA TARDE	1	*	event	*	12	1,96	*	23,52

ALIMENTARE NUTRIÇÃO E SERVIÇOS EIRELI – ME
Rua: Dom Lino Deodato Rodrigues de Carvalho, 536 – JD. Primavera – Campinas –SP CEP. 13026-480
Telefone/Fax (19) 2512.1414 E-mail: adm@redealimentare.com.br

ALIMENTARE

				ual					
	JANTAR	1	*	event ual	*	12	8,34	*	100,08
4 -								VALOR TOTAL DA PLANILHA A	487.066,40
	(Quinhentos e setenta e um mil, setecentos e trinta reais e noventa e seis centavos)								

PLANILHA DE PROPOSTA DE PREÇOS

PLANILHA B - CASA TERRA NOVA

REFEIÇÕES/SERVIÇOS COMPLEMENTARES	Nº COMENSAIS PREVISTO	MÉDIA DIÁRIA ESTIMADA REFEIÇÕES	FREQUÊNCIA	QUANTIDADE MENSAL DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES PARA 12 MESES	CADTERC VOL. 6 VALORES UNITÁRIOS REF. JUNHO/2015	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL 12 MESES R$
1 - ADOLESCENTES - 40								
A) ALIMENTAÇÃO NORMAL - 38	38	38	diário	1157	13884	1,96	2267,72	27.212,64
DESJEJUM	38	38	diário	1157	13884	8,34	9649,38	115.792,56
ALMOÇO	38	38	diário	1157	13884	1,96	2267,72	27.212,64
LANCHE DA TARDE	38	38	diário	1157	13884	8,34	9649,38	115.792,56
B) DIETA ESPECIAL - 02								
DESJEJUM	2	2	diário	61	732	1,96	119,56	1.434,72
COLAÇÃO	1	1	diário	30	360	1,12	33,60	403,20
ALMOÇO	2	2	diário	61	732	8,34	508,74	6.104,88
LANCHE DA TARDE	2	2	diário	61	732	1,96	119,56	1.434,72
JANTAR	2	2	diário	61	732	8,34	508,74	6.104,88
C) FESTAS, EVENTOS, COMEMORAÇÕES E ATIVIDADES								

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO
SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

ALIMENTARE

	NATAL	40	*	(*) 1 vez	*	40	2,39	*	95,60
	LANCHE ESPECIAL(Período Parcial)	20	*	* 6 vezes	*	120	3,99	*	478,80
	LANCHE ESPECIAL(Período Integral)	20	*	*6 vezes	*	120	6,68	*	801,60
2 -	**FAMILIARES**								
	A) PARTICIPAÇÃO EM PROJETOS EDUCATIVOS (01 POR ADOLESCENTE)								
	ALMOÇO	10	*	mensal	10	120	8,34	83,40	1.000,80
	B) FESTIVIDADES (02 POR ADOLESCENTE)								
	ALMOÇO	80	*	* 1 vez	*	80	8,34	*	667,20
3 -	**EMERGÊNCIAS (Funcionários)**								
	DESJEJUM	1	*	eventual	*	12	1,96	*	23,52
	ALMOÇO	1	*	eventual	*	12	8,34	*	100,08
	LANCHE DA TARDE	1	*	eventual	*	12	1,96	*	23,52
	JANTAR	1	*	eventual	*	12	8,34	*	100,08
4 -								**VALOR TOTAL DA PLANILHA B**	**304.784,00**
	(Trezentos e cinquenta e sete mil, setecentos e sessenta e dois reais e oitenta centavos)								

VALOR TOTAL PLANILHA "A" + PLANILHA "B"	**791.850,40**

ALIMENTARE NUTRIÇÃO E SERVIÇOS EIRELI – ME
Rua: Dom Lino Deodato Rodrigues de Carvalho, 536 – JD. Primavera – Campinas –SP CEP. 13026-480
Telefone/Fax (19) 2512.1414 E-mail: adm@redealimentare.com.br

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO
SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

ALIMENTARE

Atenciosamente.

ALIMENTARE NUTRIÇÃO E SERVIÇOS EIRELI - ME
CLEOMAR SAGRILO
RG: 55.953.262-3
Diretor

ALIMENTARE NUTRIÇÃO E SERVIÇOS EIRELI – ME
Rua: Dom Lino Deodato Rodrigues de Carvalho, 536 – JD. Primavera – Campinas –SP CEP. 13026-480
Telefone/Fax (19) 2512.1414 E-mail: adm@redealimentare.com.br

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO
SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

ANEXO III - A
PLANILHA DE QUANTITATIVOS ESTIMADO DE REFEIÇÕES/SERVIÇOS COMPLEMENTARES E FREQUÊNCIA DE FORNECIMENTO

PREGÃO ELETRÔNICO DRVP N.º 001/2016 - PROCESSO RVP N.º 0131/2015

CASA Itaquá

REFEIÇÕES / SERVIÇOS COMPLEMENTARES		Nº DE COMENSAIS PREVISTOS	MÉDIA DIÁRIA ESTIMADA DE REFEIÇÕES	FREQUÊNCIA	QUANTITATIVO ESTIMADO DE REFEIÇÕES	
1	ADOLESCENTES: 64				MENSAL	12 MESES
	A) ALIMENTAÇÃO NORMAL - 62					
	DESJEJUM	62	62	diário	1.887	22.644
	ALMOÇO	62	62	diário	1.887	22.644
	LANCHE DA TARDE	62	62	diário	1.887	22.644
	JANTAR	62	62	diário	1.887	22.644
	B) DIETA ESPECIAL - 02					
	DESJEJUM	2	2	diário	61	732
	COLAÇÃO	1	1	diário	30	360
	ALMOÇO	2	2	diário	61	732
	LANCHE DA TARDE	2	2	diário	61	732
	JANTAR	2	2	diário	61	732
	C) FESTAS, EVENTOS, COMEM. E ATIVID.					
	NATAL	64	-	* 1 vez	-	64
	LANCHE ESPECIAL (Per. Parcial)	32	-	* 6 vezes	-	192
	LANCHE ESPECIAL (Per. Integral)	32	-	* 6 vezes	-	192
2	FAMILIARES					
	A) PARTICIPAÇÃO/PROJETOS EDUC. (01 por adolescente)					
	ALMOÇO	16	-	mensal	16	192
	B) FESTIVIDADES (02 por adolescente)					
	ALMOÇO	128	-	*1 vez	-	128
3	EMERGENCIAIS (Funcionários)					
	DESJEJUM	1	-	eventual	-	12
	ALMOÇO	1	-	eventual	-	12
	LANCHE DA TARDE	1	-	eventual	-	12
	JANTAR	1	-	eventual	-	12

* A frequência de fornecimento refere-se ao período de 12 (doze) meses.

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO
SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

ANEXO III - B
PLANILHA DE QUANTITATIVOS ESTIMADO DE REFEIÇÕES/SERVIÇOS COMPLEMENTARES E FREQUÊNCIA DE FORNECIMENTO

PREGÃO ELETRÔNICO DRVP N.º 001/2016 - PROCESSO RVP N.º 0131/2015

CASA Terra Nova

	REFEIÇÕES / SERVIÇOS COMPLEMENTARES	Nº DE COMENSAIS PREVISTOS	MÉDIA DIÁRIA ESTIMADA DE REFEIÇÕES	FREQUENCIA	QUANTITATIVO ESTIMADO DE REFEIÇÕES	
1	ADOLESCENTES: 40				MENSAL	12 MESES
	A) ALIMENTAÇÃO NORMAL - 38					
	DESJEJUM	38	38	diário	1.157	13.884
	ALMOÇO	38	38	diário	1.157	13.884
	LANCHE DA TARDE	38	38	diário	1.157	13.884
	JANTAR	38	38	diário	1.157	13.884
	B) DIETA ESPECIAL - 02					
	DESJEJUM	2	2	diário	61	732
	COLAÇÃO	1	1	diário	30	360
	ALMOÇO	2	2	diário	61	732
	LANCHE DA TARDE	2	2	diário	61	732
	JANTAR	2	2	diário	61	732
	C) FESTAS, EVENTOS, COMEM. E ATIVID.					
	NATAL	40	-	* 1 vez	-	40
	LANCHE ESPECIAL (Per. Parcial)	20	-	* 6 vezes	-	120
	LANCHE ESPECIAL (Per. Integral)	20	-	* 6 vezes	-	120
2	FAMILIARES					
	A) PARTICIPAÇÃO/PROJETOS					
	ALMOÇO	10	-	mensal	10	120
	B) FESTIVIDADES (02 por					
	ALMOÇO	80	-	*1 vez	-	80
3	EMERGENCIAIS (Funcionários)					
	DESJEJUM	1	-	eventual	-	12
	ALMOÇO	1	-	eventual	-	12
	LANCHE DA TARDE	1	-	eventual	-	12
	JANTAR	1	-	eventual	-	12

* A frequência de fornecimento refere-se ao período de 12 (doze) meses.

ANEXO IV

ADENDO

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

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

1 – INTRODUÇÃO

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

As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização/ controle da execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados ao gestor do contrato.

2 - OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA na execução dos contratos de prestação de serviços de nutrição e alimentação a adolescentes sob tutela do Estado,

3 – REGRAS GERAIS

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

a) Quanto às refeições servidas;
b) Quanto aos gêneros e produtos alimentícios, equipamentos e materiais de consumo utilizados;
c) Quanto às condições higiênicas e de armazenamento;
d) Quanto ao pessoal e à segurança, medicina e meio ambiente do trabalho;
e) Quanto às condições socioambientais.

4 - CRITÉRIOS

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

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

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

4.2. Condições complementares

4.2.1. - Na impossibilidade de se avaliar determinado item, esse será desconsiderado.

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

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

5 – PENALIDADES

Advertência: na ocorrência de notas 0 (zero) ou 5 (cinco) por 2 (duas) avaliações subseqüentes ou 3 (três) alternadas, no período de 12 (doze) meses, em quaisquer dos aspectos, a CONTRATADA poderá sofrer advertência por escrito, após considerações do gestor do contrato e juntadas cópias das avaliações realizadas no período.

Multa: na ocorrência de notas 0 (zero) ou 5 (cinco) por 3 (três) avaliações subseqüentes ou 4 (quatro) alternadas, no período de 12 (doze) meses, em quaisquer dos aspectos, a CONTRATADA poderá sofrer multa, segundo cláusula específica do Termo de Contrato, após considerações do Gestor do Contrato.

Sanções: aplicar a penalidade, se for o caso, em conformidade com a Resolução CC. 52/05.

6 – RESPONSABILIDADES

Equipe de Fiscalização

- Responsável pela Avaliação da CONTRATADA utilizando-se o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços e encaminhamento de toda documentação ao Gestor do Contrato juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero) ou 5 (cinco).

Gestor do Contrato

- Responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à CONTRATADA;

- Responsável pela aplicação de advertência à CONTRATADA e encaminhamento de conhecimento à autoridade competente;
- Responsável pela solicitação de aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia à CONTRATADA;

7 – DESCRIÇÃO DO PROCESSO

7.1. Cabe a cada Unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da CONTRATADA.

7.2. No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das medições, os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhado das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero) ou 5 (cinco) para o Gestor do Contrato.

7.3. Cabe a cada Unidade, por meio do respectivo Gestor do Contrato, mensalmente, e com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante este período, consolidar a avaliação de desempenho da CONTRATADA frente ao contrato firmado e encaminhar 1 (uma) via para a Contratada.

7.4. De posse dessa avaliação, o Gestor do Contrato deve aplicar na medição seguinte as penalidades cabíveis previstas neste procedimento, garantindo a Defesa Prévia à CONTRATADA.

ANEXO (ADENDO)

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

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

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

1. Em Conformidade (parâmetro atendido): 10 (dez) pontos.
2. Conformidade com ressalva (parâmetro não atendido, entretanto não prejudicou o todo): 5 (cinco) pontos.
3. Não conformidade (não atendimento do parâmetro com prejuízo para o todo): 0 (zero) pontos.

Com a somatória total dos pontos obtidos, deve-se apurar o fator de desconto da fatura, conforme tabela abaixo:

Pontuação Obtida	Fator de Desconto da Fatura
Entre 200 e 175 pontos	0%
Entre 170 e 150 pontos	2,5%
Menor que 150 pontos	5%

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

1. **Quanto às refeições servidas**: avaliação da qualidade da refeição e do cardápio, quais sejam: (observar em especial o descrito no item 2.3 do capítulo I – A, B e C)

a. Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto – qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários – atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível);
b. Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;
c. Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico sanitário, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições, bem como desperdícios);
d. Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado.

Parâmetro Avaliado	Conforme	Conforme com Ressalva	Não Conforme
	10 pontos	5 pontos	0 ponto

Apresentação do cardápio			
Conformidade das refeições com o cardápio aprovado			
Qualidade das refeições			
Atendimento as dietas especiais			
TOTAL DE PONTOS			

2. **Quanto aos gêneros e produtos alimentícios, equipamentos e materiais de consumo utilizados**: avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos equipamentos e materiais de consumo utilizados na execução do contrato: (observar em especial o descrito no item 2.4 do capítulo I – A, B e C)

a. Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em correta condições das embalagens e com a devida rotulagem)
b. Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);
c. Disponibilização e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos do CONTRATANTE à disposição da CONTRATADA.
d. Adequação dos materiais de consumo - utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).

Parâmetro Avaliado	**Conforme**	**Conforme com Ressalva**	**Não Conforme**
	10 pontos	**5 pontos**	**0 ponto**
Qualidade dos gêneros alimentícios			
Análise laboratorial			
Disponibilizarão e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados			
Adequação dos materiais de consumo utilizados			
TOTAL DE PONTOS			

3. **Quanto às condições higiênicas e de armazenamento**: avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, quais sejam:(*observar em especial o descrito no item 2.4 do capítulo I – A, B e C)*

a. Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos;
b. Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos);
c. Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); e,
d. Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferente dos alimentos).

Parâmetro Avaliado	**Conforme**	**Conforme com Ressalva**	**Não Conforme**
	10 pontos	**5 pontos**	**0 ponto**
Condições higiênicas			
Higienização das instalações e utensílios			
Armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios			
Armazenamento dos materiais			
TOTAL DE PONTOS			

4. **Quanto ao pessoal e à segurança, medicina e meio ambiente do trabalho**: avaliação quanto ao pessoal disponibilizado pela contratada e à segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, quais sejam: (*observar em especial o descrito no item 3 do capítulo I – A, B e C)*

a. Quadro de pessoal (pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado, em número suficiente e sob supervisão técnica de nutricionista);
b. Equipe com uniformes e equipamentos de proteção individuais adequados e suficientes para o desempenho das suas funções;
c. Manutenção da qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
d. Cumprimento às normas de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho (cumprimento do regulamento interno da Fundação CASA, utilização de boa técnica e segurança na utilização dos utensílios e equipamentos).

Parâmetro Avaliado	**Conforme**	**Conforme com Ressalva**	**Não Conforme**
	10 pontos	**5 pontos**	**0 ponto**
Quadro de pessoal			
Uniformes e EPI			
Manutenção da qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço			

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

5. **Quanto às condições socioambientais**: avaliação quanto ao atendimento aos critérios socioambientais, quais sejam: (*observar em especial o descrito no item 2.4 do capítulo I – A, B e C)*

a. Colaboração com as medidas de redução de consumo e uso racional da água;
b. Colaboração com as medidas de redução de consumo e uso racional de energia elétrica;
c. Colaboração no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos; e,
d. Correto e adequado recolhimento e destinação dos resíduos alimentares.

Parâmetro Avaliado	**Conforme**	**Conforme com Ressalva**	**Não Conforme**
	10 pontos	**5 pontos**	**0 ponto**
Uso racional da água			
Uso racional de energia elétrica			
Separação de resíduos sólidos			
Recolhimento e destinação dos resíduos alimentares			
TOTAL DE PONTOS			

Após a apuração dos módulos acima apresentados, deve ser calculado o total de pontos obtido pela CONTRATADA para verificação do percentual de liberação da fatura a ser apresentada pela empresa CONTRATADA, conforme tabela abaixo:

Critérios Avaliados	**Total de Pontos Obtido**
Refeições Servidas	
Gêneros, Produtos, Equipamentos e Materiais Utilizados	
Condições Higiênicas e de Armazenamento	
Pessoal, Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho	
Condições Socioambientais	
Total de Pontos da Contratada	
Percentual de Liberação da Fatura	

FUNDAÇÃO CASA
CENTRO DE ATENDIMENTO
SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

ANEXO V
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.

DETERMINA:

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 executados, 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 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:

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.

§ 1°. - 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.

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.