



TERMO DE CONTRATO Nº 012/CRSO/2024

PROCESSO SEI Nº 6018.2023/0071708-7

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90004/CRSO/2024

OBJETO DO CONTRATO: Contratação de prestação de SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA E KIT LANCHE PARA AS UNIDADES SOB GESTÃO DA COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE OESTE.

CONTRATANTE: PMSP/SMS/COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE OESTE

CONTRATADA: SOBERANA SERVIÇOS DE REFEIÇÃO E COMERCIO LTDA, inscrita no CNPJ/MF nº 17.233.154/0001-26.

VALOR ESTIMATIVO MENSAL

alimentação e oficinas (Lote I): R\$ 43.654,70 (quarenta e três mil seiscentos e cinquenta e quatro reais e setenta centavos)

VALOR ESTIMATIVO ANUAL

comensais (Lote I): R\$ 72.546,80 (setenta e dois mil quinhentos e quarenta e seis reais e oitenta centavos)

VALOR ESTIMATIVO MENSAL

kits lanches (Lote II): R\$ 72.298,50 (setenta e dois mil duzentos e noventa e oito reais e cinquenta centavos)

VALOR ESTIMATIVO GLOBAL

(Lote I e II): R\$ 1.463.985,20 (um milhão quatrocentos e sessenta e três mil novecentos e oitenta e cinco reais e vinte centavos)

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 84.27.10.301.3003.2.520.3.3.90.39.00.00.1.500.9001-0.

NOTA DE EMPENHO: 86.520/2024.

Termo de Contrato que entre si celebram o **Município de São Paulo**, por meio da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste, e a empresa SOBERANA SERVIÇOS DE REFEIÇÃO E COMERCIO LTDA, inscrita no CNPJ/MF nº 17.233.154/0001-26.



Na **COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE OESTE**, situada à Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, nº 519- Pinheiros - Município de São Paulo, a Prefeitura da Cidade de São Paulo, através da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste, inscrita no CNPJ sob o nº 46.392.148/0022-44, representada, pela Coordenadora Sra. **REGIANE DE SANTANA PIVA**, com a competência delegada pelo Decreto Municipal nº 59.685, de 13 de agosto de 2020, e de acordo com a Portaria SMS.G nº 727, de 06 de agosto de 2018, a seguir designada simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa **SOBERANA SERVIÇOS DE REFEIÇÃO E COMERCIO LTDA**, com sede na Rua Coronel Irineu de Castro, nº 43 – Sala: 1002 – Jardim Anália Franco – São Paulo/SP, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas sob nº 17.233.154/0001-26, neste ato representada por seu representante legal **Sr. EDUARDO WAGNER COSTA PEDROZA**, inscrito no CPF sob o nº 213.472.368-80 e portador do Documento de Identidade RG nº 30.039.899-2 SSP/SP, adiante simplesmente designada **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente contrato, com fundamento no art. 6º, inciso XLI, e art. 71, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, nos termos do Despacho homologatório (documento SEI nº 106466629) do processo administrativo nº 6018.2023/0071708-7, publicado no DOC em 10/07/2024, e de acordo com as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA

DO OBJETO DO CONTRATO

1.1 O presente contrato tem por objeto a prestação de SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA E KIT LANCHE PARA AS UNIDADES SOB GESTÃO DA COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE OESTE.

1.2 Deverão ser observadas as especificações e condições de prestação de serviços constantes do Termo de Referência – Anexo II do Edital, parte integrante do presente instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA

DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1 A prestação dos serviços será executada nas unidades CAPS II Adulto Butantã, CAPS II Adulto Perdizes, CAPS II AD Pinheiros, CAPS IJ Butantã, CECCO Bacuri e CECCO Previdência, que fazem parte da Rede de Atenção Psicossocial, assim como as unidades de atendimento especializado SAE Butantã e SAE Lapa, da Rede Municipal Especializada em IST AIDS, pertencentes à Coordenadoria Regional de Saúde Oeste.

CLÁUSULA TERCEIRA

DO PRAZO CONTRATUAL

3.1. O prazo de execução do contrato terá duração de 12 (doze) meses, de 01/08/2024 (inclusive) a 01/08/2025, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma do artigo 107 da Lei nº 14.133, de 2021, e do artigo 116 do Decreto Municipal nº 62.100, de 2022, desde que haja concordância das partes, o contratado haja cumprido satisfatoriamente suas obrigações, bem como a pesquisa prévia revele que os preços são compatíveis com os de mercado.

3.1.1 Caso a Contratada não tenha interesse na prorrogação do ajuste deverá comunicar este fato por escrito à Contratante, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias da data de término do prazo contratual, sob pena de incidência de penalidade contratual.

3.1.2 Na ausência de expressa oposição, e observadas as exigências contidas nos incisos I e II do artigo 116 do Decreto Municipal n.º 62.100/22, o ajuste será prorrogado, mediante despacho da autoridade competente.

3.1.3 A não prorrogação do prazo de vigência contratual, por conveniência da Administração, não gerará à Contratada o direito a qualquer espécie de indenização.

3.1.4 Não obstante o prazo estipulado no subitem 3.1, a vigência contratual nos exercícios subsequentes ao da assinatura do contrato estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada na existência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício, para atender as respectivas despesas.

CLÁUSULA QUARTA

DO PREÇO, DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E REAJUSTE

4.1 O valor total estimado da presente contratação para o período de 12 (doze) meses é de R\$ **R\$ 1.463.985,20 (um milhão quatrocentos e sessenta e três mil novecentos e oitenta e cinco reais e vinte centavos)** para os LOTES I e II, correspondendo à remuneração dos seguintes itens:

LOTE	DESCRIPTIVO	QUANTITATIVO MENSAL ESTIMADO DE REFEIÇÕES/EVENTO	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	DESJEJUM	808	R\$ 11,70	R\$ 9.453,60	R\$ 113.443,20
	COLAÇÃO	20	R\$ 4,35	R\$ 87,00	R\$ 1.044,00
	ALMOÇO	776	R\$ 24,65	R\$ 19.128,40	R\$ 229.540,80
	MERENDA	964	R\$ 8,80	R\$ 8.483,20	R\$ 101.798,40
	OFICINA 1	5 (eventos)	R\$ 590,95	R\$ 2.954,75	R\$ 35.457,00
	OFICINA 2	5 (eventos)	R\$ 709,55	R\$ 3.547,75	R\$ 42.573,00
	FESTIVA CARNAVAL	630	R\$ 26,15		R\$ 16.474,50
	FESTIVALUTA ANTIMANICOMIAL	670	R\$ 28,99		R\$ 19.423,30
	FESTA JUNINA	670	R\$ 24,05		R\$ 16.113,50
	FESTIVA DE NATAL	670	R\$ 30,65		R\$ 20.535,50
				R\$ 43.654,70	R\$ 596.403,20
2	KIT LANCHE	4710	R\$ 15,35	R\$ 72.298,50	R\$ 867.582,00
TOTAL LOTE 1 e 2					R\$ 1.463.985,20

4.2. O valor mensal estimado para **alimentação e oficinas (Lote I)** de **R\$ 43.654,70 (quarenta e três mil seiscientos e cinquenta e quatro reais e setenta centavos)**, o valor anual estimativo para as **comensais (Lote I)** de **R\$ 72.546,80 (setenta e dois mil quinhentos e quarenta e seis reais e oitenta centavos)**, e o valor estimativo mensal de **R\$ 72.298,50 (setenta e dois mil duzentos e noventa e oito reais e cinquenta centavos)** para os **kits lanches (Lote II)**, totalizando o valor estimativo global de **R\$ 1.463.985,20 (um milhão quatrocentos e sessenta e três mil novecentos e oitenta e cinco reais e vinte centavos)** para os **LOTES I e II**.

4.3. Todos os custos e despesas necessários à correta execução do ajuste estão inclusos no preço, inclusive os referentes às despesas trabalhistas, previdenciárias, impostos, taxas, emolumentos, em conformidade com o estatuído no contrato e seus Anexos, constituindo a única remuneração devida pela CONTRATANTE à CONTRATADA.

4.4. Para fazer frente às despesas do Contrato, foi emitida a **nota de empenho nº 86.520/2024**, no valor de **R\$ 600.301,50 (seiscentos mil trezentos e um reais e cinquenta centavos)**, onerando a dotação orçamentária nº 84.27.10.301.3003.2.520.3.3.90.39.00.00.1.500.9001-0 do orçamento vigente, devendo as despesas do exercício subsequente onerar as dotações do orçamento próprio.

4.5. Os preços contratuais serão reajustados, observada a **periodicidade anual** que terá como termo inicial a data do orçamento estimado, desde que não ultrapasse o valor praticado no mercado.

4.5.1 O índice de reajuste será o Índice de Preços ao Consumidor – IPC, apurado pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas – FIPE, válido no momento da aplicação do reajuste, nos termos da Portaria SF n.º 389/17, bem como Decreto Municipal nº 57.580/17.

4.5.1.1. Eventuais diferenças entre o índice geral de inflação efetivo e aquele acordado na cláusula 4.4.1 não geram, por si só, direito ao reequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

4.5.2. Fica vedado qualquer novo reajuste pelo prazo de 1 (um) ano.

4.6. Será aplicada compensação financeira, nos termos da Portaria SF nº 05, de 05 de janeiro de 2012, quando houver atraso no pagamento dos valores devidos, por culpa exclusiva da Contratante, observada a necessidade de se apurar a responsabilidade do servidor que deu causa ao atraso no pagamento, nos termos legais.

4.7. As hipóteses excepcionais ou de revisão de preços serão tratadas de acordo com a legislação vigente e exigirão detida análise econômica para avaliação de eventual desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

4.8. Fica ressalvada a possibilidade de alteração da metodologia de reajuste, atualização ou compensação financeira desde que sobrevenham normas federais e/ou municipais que as autorizem.



CLÁUSULA QUINTA

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1 São obrigações da CONTRATADA:

- a)** Executar regularmente o objeto deste ajuste, respondendo perante a Contratante pela fiel e integral realização dos serviços contratados;
- b)** Garantir total qualidade dos serviços contratados;
- c)** Executar todos os serviços objeto do presente contrato, obedecendo as especificações e obrigações descritas no Termo de Referência, ANEXO II, do Edital de Licitação, que precedeu este ajuste e faz parte integrante do presente instrumento;
- d)** A Contratada é responsável pelo porcionamento e pela entrega nas unidades;
- e)** Fornecer mão de obra necessária, devidamente selecionada para o atendimento do presente contrato, verificando a aptidão profissional, antecedentes pessoais, saúde física e mental e todas as informações necessárias, de forma a garantir uma perfeita qualidade e eficiência dos serviços prestados;
- f)** Arcar fiel e regularmente com todas as obrigações trabalhistas dos empregados, quando for o caso, que participem da execução do objeto contratual;
- g)** Enviar à Administração e manter atualizado o rol de todos os funcionários que participem da execução do objeto contratual;
- h)** Responsabilizar-se pela segurança do trabalho de seus empregados, adotando as precauções necessárias à execução dos serviços, fornecendo os equipamentos de proteção individual (EPI) exigidos pela legislação, respondendo por eventuais indenizações decorrentes de acidentes de trabalho, cabendo-lhe comunicar à CONTRATANTE a ocorrência de tais fatos;
- i)** Responder por todos os encargos e obrigações de natureza trabalhista, previdenciária, acidentária, fiscal, administrativa, civil e comercial, resultantes da prestação dos serviços;
- j)** Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- k)** Responder por todo e qualquer dano que venha a ser causado por seus empregados e prepostos, à CONTRATANTE ou a terceiros, podendo ser descontado do pagamento a ser efetuado, o valor do prejuízo apurado;
- l)** Manter, durante o prazo de execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

5.2 A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir o objeto do Contrato, no todo ou em parte, a terceiros, sob pena de rescisão.

5.3. Quanto ao quadro de Pessoal:

5.3.1. Manter o profissional nutricionista como responsável técnico pelos serviços, providenciando ato contínuo e eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal n.º 14.133/2021 e na Resolução CFN n.º 600/18, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior;



5.3.2. Deverá a empresa comprovar possuir em seu quadro, profissional de nível superior (Nutricionista) detentor de certificado de registro ou inscrição junto ao CRN – Conselho Regional de Nutricionistas na respectiva jurisdição onde serão executadas as atividades relativas ao objeto licitado, conforme artigo 2º e/ou artigo 6º da Resolução Normativa CNF nº 387 de 28 de setembro de 2005, apresentando os certificados de registro do mesmo e o comprovante do registro em carteira de trabalho ou contrato devidamente firmado entre as partes;

5.3.3. Disponibilizar e manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em quantidades suficientes e necessárias para o cumprimento das obrigações assumidas;

5.3.4. Manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes.

5.4. Obedecer rigorosamente às cláusulas contratuais, implantando, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta, segura e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem, toda a entrega dos serviços contratados;

5.5. Executar os serviços nos termos propostos, assumindo inteira responsabilidade pelo cumprimento das obrigações estabelecidas, utilizando produtos de boa qualidade e dentro dos padrões de higiene e validade exigidos pelos órgãos competentes.

5.6. Manter equipamentos e acessórios utilizados na prestação dos serviços em perfeitas condições de higiene e de uso, bem como o veículo de transporte das refeições contratadas.

5.7. Comprovar, quando solicitada, o pagamento dos tributos que incidirem sobre a prestação de serviços.

5.8. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente as reclamações sobre seus serviços, bem assim as recomendações da Contratante, que visem à regular execução do contrato.

5.9. Facilitar, quando solicitado, o acesso de servidores desta Coordenadoria, às suas dependências para efeito de fiscalização e controle de qualidade dos produtos objeto deste Contrato.

5.10. A contratada deverá apresentar, em até 10 (dez) dias da data de assinatura do contrato, a seguinte documentação do veículo:

5.10.1. Documentos originais do veículo;

5.10.2. Certificado de Desinsetização e de vistoria sanitária no Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária, em vigor.

5.11. Toda a logística inerente à prestação dos serviços será de responsabilidade exclusiva da contratada.

5.12. O contrato deverá atender à Lei nº 8078/90, do Código de Defesa do Consumidor e às demais legislações pertinentes.

5.13. Será responsabilidade integral da Contratada os equipamentos, utensílios, controles de segurança alimentar, mão de obra (salários, encargos sociais e trabalhistas e benefícios), combustível, gás, manutenção de áreas, equipamentos e aquisição dos gêneros alimentícios, assim como de todos os recipientes para acondicionamento das refeições a serem servidas;

5.14. A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, pelo preparo das refeições realizado nas dependências da Contratada, bem como pelo transporte das refeições até os locais determinados pelo Contratante.

5.15. Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação:

5.15.1. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro na ANVISA e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

5.15.2. Executar o controle dos gêneros e dos produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, e ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e o prazo de validade;

5.15.3. Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, à Portaria 2619/2011 SMS.G;

5.15.4. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente, de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares, de forma a garantir as condições ideais de consumo;

5.15.5. Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto o estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;

5.15.6. Elaborar cardápio completo (quinzenal ou mensal) em consonância com os itens anteriores, e submeter à apreciação do Contratante, no primeiro dia útil do mês anterior a execução como também no 15º dia útil do mês anterior, quando se tratar de cardápio quinzenal para a devida aprovação, que deverá ser efetivada, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos;

5.15.7. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada com a anuência do Contratante após análise das motivações formais, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

5.15.8. Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;

5.15.9. Atender às solicitações de dietas especiais;



5.15.10. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;

5.15.11. Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

5.15.12. Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, se houver, para análises microbiológicas;

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

5.15.14. Desprezar no mesmo dia as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente aqueles que não foram manipulados;

5.15.15. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço pelo método de Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC);

5.15.16. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas;

5.15.17. Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que os vegetais crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

5.15.18. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e o preparo final;

5.15.19. Supervisionar, nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura;

5.15.20. 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 gêneros/produtos alimentícios empregados;

5.16. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;



5.17. Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;

5.18. Realizar, para fins de pagamento, o controle de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças, prevalecerão os dados do Contratante;

5.19. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais sanções previstas no contrato. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre o Contratante e a Contratada;

5.20. Comunicar ao Contratante sempre que ocorrer quaisquer mudanças no contrato social da empresa, após a assinatura do contrato, devendo encaminhar através de ofício cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;

5.21. Comprovar a regularidade das Obrigações Previdenciárias durante todo o período de execução do contrato, conforme disposto na Lei Federal n.º 8.212/91;

5.22. Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do Contratante;

5.23. Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referentes aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo Contratante;

5.24. Responsabilizar-se integralmente pela inscrição e pela regularização, às suas expensas, junto ao respectivo Centro de Vigilância Sanitária, nos termos da legislação sanitária vigente;

5.25. Responsabilidade Civil - a Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, material, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus profissionais em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

CLÁUSULA SEXTA

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

A CONTRATANTE se compromete a executar todas as obrigações contidas no Termo de Referência – Anexo II do Edital, cabendo-lhe especialmente:



- a)** Cumprir e exigir o cumprimento das obrigações deste Contrato e das disposições legais que a regem;
 - b)** Realizar o acompanhamento do presente contrato, comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas;
 - c)** Proporcionar todas as condições necessárias à boa execução dos serviços contratados, inclusive comunicando à CONTRATADA, por escrito e tempestivamente, qualquer mudança de Administração e ou endereço de cobrança;
 - d)** Exercer a fiscalização dos serviços, indicando, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual, inclusive no que tange a mão de obra que o integra, acompanhando a sua presença, fornecimento dos materiais, manutenção e etc, realizando a supervisão das atividades desenvolvidas pela contratada e efetivando avaliação periódica;
 - e)** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, podendo solicitar o seu encaminhamento por escrito;
 - f)** Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido no presente contrato;
 - g)** Aplicar as penalidades previstas neste contrato, em caso de descumprimento pela CONTRATADA de quaisquer cláusulas estabelecidas;
 - h)** Exigir da Contratada, a qualquer tempo, a comprovação das condições requeridas para a contratação;
 - i)** Indicar e formalizar o(s) responsável(is) pela fiscalização do contrato, a quem competirá o acompanhamento dos serviços, nos termos do Decreto Municipal nº 62.100/2022;
 - j)** Atestar mensalmente a execução e a qualidade dos serviços prestados, indicando qualquer ocorrência havida no período, se for o caso, em processo próprio, onde será juntada a Nota Fiscal Fatura a ser apresentada pela CONTRATADA, para fins de pagamento;
 - k)** Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da contratada que estiver sem crachá, que embarçar ou dificultar a fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente, bem assim a substituição de equipamentos, que não se apresentarem em boas condições de operação ou estiverem em desacordo com as especificações técnicas.
- 6.2** A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exime, nem diminui a completa responsabilidade da Contratada, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas contratuais.
- 6.3** A Contratante poderá, a seu critério e a qualquer tempo, realizar vistoria dos equipamentos e verificar o cumprimento de normas preestabelecidas no edital/contrato.
- 6.4** Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.
- 6.5.** Encaminhar à Contratada a requisição de refeições, em tempo hábil, para a execução dos serviços, de acordo com o número de usuários em atendimento nas unidades;



6.5 Comunicar a falta de cumprimento das obrigações ao encarregado da Contratada e, se necessário, ao supervisor da área, para que as falhas possam ser corrigidas a tempo;

6.6 Estabelecer, no início do contrato, rotinas para o cumprimento do objeto, tais como a ordem e os horários em que deverão ser realizados os serviços, efetuando periodicamente eventual reprogramação dos serviços a serem executados pela Contratada e, em caso de alterações, fazer a devida comunicação com antecedência.

6.7 Convocar a Contratada para reuniões, sempre que necessário.

6.8 Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do Contrato, em especial quanto à aplicação de sanções e alterações do mesmo.

6.9 Fica assegurado à CONTRATANTE o direito de, mediante aviso expresso e formal, com 10 (dez) dias de antecedência, alterar os locais de prestação dos serviços, mantida, nesta hipótese, a equivalência entre a metragem inicialmente contratada e o preço avençado, procedendo-se, por aditamento, aos ajustes necessários, em razão de eventuais alterações de endereços das Unidades.

CLÁUSULA SÉTIMA

DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DOS SERVIÇOS

Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

7.1. Realizar a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e recicláveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

7.2. Deverão ser observados pela CONTRATADA e supervisionados pelo CONTRATANTE:

7.2.1. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

7.2.2. A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte, que deverão ser renovados periodicamente;

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

7.2.4. A integridade e a higiene da embalagem do produto recebido;

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

7.2.6. A realização da avaliação sensorial dos produtos/alimentos (características organolépticas, cor, aroma, odor, gosto, aparência, textura, cinestesia), de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;

7.2.7. As características específicas de cada produto deverão seguir os padrões estabelecidos no item de Especificações Técnicas de Produtos Alimentícios, constante neste CONTRATO;



7.2.8. A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto, informação nutricional 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 e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização, inclusive para o recebimento de alimentos pré-processados.

7.3. Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, indicando a inexecução e as possíveis sanções por inadimplemento contratual;

7.4. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

7.5. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliação periódica;

7.6. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas;

7.7. A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

CLÁUSULA OITAVA

DO PAGAMENTO

8.1 O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias, a contar da data da entrega de cada nota fiscal ou nota fiscal fatura.

8.1.1 Caso venha ocorrer a necessidade de providências complementares por parte da contratada, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

8.1.2 Caso venha a ocorrer atraso no pagamento dos valores devidos, por culpa exclusiva da Administração, a Contratada terá direito à aplicação de compensação financeira, nos termos da Portaria SF nº 05, de 05/01/2012.

8.2 Os pagamentos serão efetuados em conformidade com a execução dos serviços, mediante apresentação da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is) ou nota(s) fiscal(is)/fatura, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho, acompanhada, quando for o caso, do recolhimento do ISSQN – Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza do mês de competência, descontados os eventuais débitos da Contratada, inclusive os decorrentes de multas.

8.2.1 No caso de prestadores de serviço com sede ou domicílio fora do Município de São Paulo, poderá ser apresentada prova de inscrição no CPOM – Cadastro de Empresas Fora do Município, da Secretaria Municipal de Finanças, nos termos dos artigos 9º-A e 9º-B da Lei Municipal nº 13.701/2003, com a redação alterada pela Portaria nº 124/22, com redação da Lei Municipal nº 14.042/05 e artigo 68 do Regulamento do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, aprovado pelo Decreto Municipal nº 50.896/09.

8.2.2 Não sendo apresentado o cadastro mencionado no subitem anterior, o valor do ISSQN – Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza, incidente sobre a prestação de serviços objeto do presente, será retido na fonte por ocasião de cada pagamento, consoante determina o artigo 9º-A e seus parágrafos 1º e 2º, da Lei Municipal nº 13.701/2003, acrescentados pela Lei Municipal nº 14.042/05, e na conformidade do Regulamento do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, aprovado pelo Decreto Municipal nº 50.896/09 e da Portaria SF nº 101/05, com as alterações da Portaria SF nº 118/05.

8.3 Na hipótese de existir nota de retificação e/ou nota suplementar de empenho, cópia(s) da(s) mesma(s) deverá(ão) acompanhar os demais documentos.

8.4 A Contratada deverá apresentar, a cada pedido de pagamento, os documentos a seguir discriminados, para verificação de sua regularidade fiscal perante os órgãos competentes:

- a)** Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – F.G.T.S., fornecido pela Caixa Econômica Federal;
- b)** Certidão Negativa de Débitos relativa às Contribuições Previdenciárias e as de Terceiros – CND – ou outra equivalente na forma da lei;
- c)** Certidão negativa de débitos de tributos mobiliários do Município de São Paulo;
- d)** Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);
- e)** Nota Fiscal ou Nota Fiscal Fatura devidamente atestada;
- f)** Folha de Medição dos Serviços;
- g)** Relação atualizada dos empregados vinculados à execução contratual;
- h)** Folha de frequência dos empregados vinculados à execução contratual;
- i)** Folha de pagamento dos empregados vinculados à execução do contrato;
- j)** Cópia do Protocolo de envio de arquivos, emitido pela conectividade social (GFIP/SEFIP);
- k)** Cópia da Relação dos Trabalhadores constantes do arquivo SEFIP do mês anterior ao pedido de pagamento;
- l)** Cópia da Guia quitada do INSS (GPS), correspondente ao mês da última fatura vencida;
- m)** Cópia da Guia quitada do FGTS (GRF), correspondente ao mês da última fatura vencida.

8.4.1 Serão aceitas como prova de regularidade, certidões positivas com efeito de negativas e certidões positivas que noticiem em seu corpo que os débitos estão judicialmente garantidos ou com sua exigibilidade suspensa.

8.5 Por ocasião de cada pagamento, serão feitas as retenções eventualmente devidas em função da legislação tributária.

8.6 A não apresentação de certidões negativas de débito, ou na forma prevista no subitem 7.4.3, não impede o pagamento, porém será objeto de aplicação de penalidade ou rescisão contratual, conforme o caso.



8.7 O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente, no BANCO DO BRASIL S/A, conforme estabelecido no Decreto nº 51.197/2010, publicado no DOC do dia 22 de janeiro de 2010.

8.8 Fica ressalvada qualquer alteração por parte da Secretaria Municipal de Finanças, quanto às normas referentes ao pagamento de fornecedores.

CLÁUSULA NONA

DO CONTRATO E DA EXTINÇÃO

9.1 O presente contrato é regido pelas disposições da Lei Federal nº 14.133/21, do Decreto Municipal nº 62.100/2022, Decreto Municipal nº 56.475/2015 e da Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, e das demais normas complementares aplicáveis

9.2 O ajuste poderá ser alterado nas hipóteses previstas no artigo 137 da Lei Federal 14.133/21.

9.3 A CONTRATANTE se reserva o direito de promover a redução ou acréscimo do ajuste, nos termos do art. 125 da Lei Federal 14.133/21.

9.4 O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

9.5. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

9.6. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

9.6.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA

DA EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

10.1 A execução dos serviços será feita conforme o Termo de Referência – Anexo II, do Edital da licitação que precedeu este ajuste, e dele faz parte integrante para todos os fins.

10.2 A execução dos serviços objeto deste contrato deverá ser atestada pelo responsável pela fiscalização, pela CONTRATANTE, atestado esse que deverá acompanhar os documentos para fins de pagamento conforme Cláusula Oitava.

10.2.1 A fiscalização será exercida de acordo com o Decreto Municipal nº 62.100/2022.

10.3 O objeto contratual será recebido consoante as disposições do artigo 140, da Lei Federal nº 14.133/21 e demais normas municipais pertinentes.

10.4 O objeto contratual será recebido mensalmente mediante relatório de medição dos serviços executados no mês, emitido pela Contratada, sendo tal relatório submetido à fiscalização da Contratante, que, após conferência, atestará se os serviços foram prestados a contento, atestado esse que deverá ser acompanhado de fatura ou nota-fiscal-fatura, bem como da cópia reprográfica da nota de empenho, para fins de pagamento.

10.5 Havendo inexecução de serviços, o valor respectivo será descontado da importância mensal devida à Contratada, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, observados os trâmites legais e os princípios do contraditório e ampla defesa.

10.5.1 O recebimento e aceite do objeto pela CONTRATANTE não exclui a responsabilidade civil da CONTRATADA por vícios de quantidade ou qualidade dos serviços, materiais ou disparidades com as especificações estabelecidas no Anexo I, verificadas posteriormente.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

DAS PENALIDADES

11.1 Com fundamento no artigo 156, incisos I a IV, da Lei nº 14.133/21, a contratada poderá ser apenada, isoladamente, ou juntamente com as multas definidas no item 10.2, com as seguintes penalidades:

- a)** advertência;
- b)** impedimento de licitar e contratar; ou
- c)** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar;

11.1.1 Na aplicação das sanções serão considerados a natureza e a gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos que dela provierem para a Administração Pública e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.1.2 A falha na execução do contrato, para fins de aplicação do quanto previsto no item 10.1, estará configurada quando a CONTRATADA se enquadrar em pelo menos uma das situações previstas na Tabela 3 abaixo, respeitada a graduação de infrações conforme a Tabela 1 deste item, e alcançar o total de 100 (cem) pontos, cumulativamente.

Tabela 1

GRAU DA INFRAÇÃO	PONTOS DA INFRAÇÃO
1	2
2	3
3	4
4	5
5	8
6	10

11.1.2.1 Os pontos serão computados a partir da aplicação da penalidade, com prazo de depuração de 12 (doze) meses.

11.1.2.2 Sendo a infração objeto de recurso administrativo, os pontos correspondentes ficarão suspensos até o seu julgamento e, sendo mantida a penalidade, serão computados, observado o prazo de 12 (doze) meses, a contar da data da aplicação da penalidade.

11.3 A CONTRATADA estará sujeita às seguintes penalidades pecuniárias:

11.3.1 Multa 1% (um por cento) sobre o valor do Contrato por dia de atraso no início da prestação de serviços, até o máximo de 10 (dez) dias.

11.3.1.1 No caso de atraso por período superior a 10 (dez) dias, poderá ser promovida, a critério exclusivo da contratante, a rescisão contratual, por culpa da contratada, aplicando-se a pena de multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato, além da possibilidade de aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

11.3.2 Multa por inexecução parcial do contrato: 20% (vinte por cento), sobre o valor mensal da parcela não executada, além da possibilidade de aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

11.3.3 Multa por inexecução total do contrato: 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, além da possibilidade de aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

11.3.4 Pelo descumprimento das obrigações contratuais, a Administração aplicará multas conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

Tabela 2

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% do valor mensal do contrato
2	0,4% do valor mensal do contrato
3	0,8% do valor mensal do contrato
4	1,6% do valor mensal do contrato
5	3,2% do valor mensal do contrato
6	4,0% do valor mensal do contrato

Tabela 3

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	INCIDÊNCIA
1	Permitir a presença de empregado não uniformizado ou com uniforme manchado, sujo, mal apresentado e/ou sem crachá.	1	Por empregado e por ocorrência
2	Manter empregado sem qualificação para a execução dos serviços.	1	Por empregado e por dia

3	Executar serviço incompleto, paliativo, provisório como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar.	2	Por ocorrência
4	Fornecer informação falsa de serviço ou substituição de material contratado por outro de qualidade inferior.	2	Por ocorrência
5	Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais.	6	Por dia e por tarefa designada
6	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes.	3	Por ocorrência
7	Utilizar as dependências da CONTRATANTE para fins diversos do objeto do contrato.	5	Por ocorrência
8	Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado.	5	Por ocorrência
9	Permitir situação que crie a possibilidade de causar ou que cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	6	Por ocorrência
10	Retirar das dependências da CONTRATANTE quaisquer equipamentos ou materiais, previstos em contrato, sem autorização prévia do responsável.	1	Por item e por ocorrência
11	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia da CONTRATANTE.	4	Por empregado e por dia

Para os itens a seguir, deixar de:

12	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal.	1	Por empregado e por dia
13	Substituir empregado que tenha conduta inconveniente ou incompatível com suas atribuições.	2	Por empregado e por dia
14	Manter a documentação atualizada.	1	Por item e por ocorrência
15	Cumprir horário estabelecido pelo contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO.	1	Por ocorrência
16	Cumprir determinação da FISCALIZAÇÃO para controle de acesso de seus empregados.	1	Por ocorrência
17	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO.	2	Por ocorrência
18	Efetuar a reposição de empregados faltosos.	2	Por ocorrência
19	Efetuar o pagamento de salários, vales-transporte, vales-refeição, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como arcar com quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução do contrato nas datas avençadas.	6	Por mês

20	Efetuar os recolhimentos das contribuições sociais da Previdência Social ou do FGTS.	6	Por mês
21	Manter sede, filial ou escritório de atendimento na cidade local de prestação dos serviços.	1	Por ocorrência e por dia
22	Apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista, previdenciária e outros documentos necessários à comprovação do cumprimento dos demais encargos trabalhistas.	2	Por ocorrência e por dia
23	Creditar os salários nas contas bancárias dos empregados, em agências localizadas na cidade local da prestação dos serviços ou em outro definido pela Administração.	1	Por ocorrência e por dia
24	Entregar ou entregar com atraso ou incompleta a documentação exigida na cláusula referente às condições de pagamento.	1	Por ocorrência e por dia
25	Entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados para sanar as inconsistências ou dúvidas suscitadas durante a análise da documentação exigida por força do contrato.	2	Por ocorrência e por dia
26	Fornecer EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) aos seus empregados e de impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los.	2	Por empregado e por ocorrência
27	Cumprir quaisquer dos itens do contrato e seus anexos não previstos nesta tabela de multas	1	Por item e por ocorrência
28	Cumprir quaisquer dos itens do contrato e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela unidade fiscalizadora.	2	Por item e por ocorrência
29	Substituir os equipamentos que apresentarem defeitos e/ou apresentarem rendimento insatisfatório em até 48 horas, contadas da comunicação da contratante.	2	Por dia
30	Providenciar a manutenção para solução de problema que acarrete suspensão de disponibilidade ou de operacionalidade do sistema predial.	4	Por ocorrência

11.3.4.1 A Contratante, por conveniência e oportunidade, poderá converter a multa pecuniária, não superior a R\$ 50,00 (cinquenta reais), em advertência, uma única vez a cada 6 (seis) meses, a contar da data da conversão da aplicação da penalidade, mantendo-se o cômputo de pontos.

11.3.5 Se, por qualquer meio, independentemente da existência de ação judicial, chegar ao conhecimento do gestor do contrato uma situação de inadimplemento com relação às obrigações trabalhistas, tais como salários, vale-transporte, vale-refeição, seguros, entre outros, previstos em lei ou instrumento normativo da categoria e constantes na planilha de composição de custo, caberá a autoridade apurá-la e, se o caso, garantido o contraditório, aplicar à contratada multa de 20% (vinte por cento), sobre o valor da parcela não executada, pelo descumprimento de obrigação contratual e, persistindo a situação, o contrato será rescindido.



11.3.6 Havendo comunicação de desinteresse da CONTRATADA em prorrogar o contrato após o prazo previsto no item 3.1.1 deste Contrato, estará sujeita à multa de:

- a)** 5% (cinco por cento) do valor do contrato, se ocorrida a comunicação entre o 60º e o 89º dia antes do término do contrato;
- b)** 10% (dez por cento) do valor do contrato, se ocorrida a comunicação entre o 20º e o 59º dia antes do vencimento do contrato;
- c)** 15% (quinze por cento) do valor do contrato, se ocorrida a comunicação a partir do 19º dia antes do vencimento do contrato até o seu termo.

10.3.6.1 A aplicação da multa não ilide a aplicação das demais sanções previstas no item 10.1, independentemente da ocorrência de prejuízo decorrente da descontinuidade da prestação de serviço imposto à Administração.

11.4 O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA.

11.4.1 Se o valor a ser pago à CONTRATADA não for suficiente para cobrir o valor da multa, a diferença será descontada da garantia contratual, quando exigida.

11.4.2 Se os valores das faturas e da garantia forem insuficientes, fica a CONTRATADA obrigada a recolher a importância devida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da comunicação oficial.

11.4.3 Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONTRATADA à CONTRATANTE, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

11.4.4 Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento da multa, esta deve ser complementada no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado da solicitação da CONTRATANTE.

11.5 Caso haja rescisão, a mesma atrai os efeitos previstos no artigo 139, incisos I e IV, da Lei Federal nº 14.133/21.

11.6 Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos dos artigos 166 e 167 da Lei Federal nº 14.133/21, observados os prazos nele fixados.

11.6.1 No ato do oferecimento de recurso deverá ser recolhido o preço público devido, nos termos do que dispõe o artigo 17 do Decreto nº 51.714/2010.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

DA GARANTIA

12.1 Para execução deste contrato, será prestada garantia no valor de **R\$ 73.199,26 (setenta e três mil cento e noventa e nove reais e vinte e seis centavos)**, correspondente ao importe de 5% (cinco inteiros por cento) do valor total do contrato, nos termos do artigo 96, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/21, observado o quanto disposto na Portaria SF nº 122/2009.



12.1.1 Sempre que o valor contratual for aumentado ou o contrato tiver sua vigência prorrogada, a contratada será convocada a reforçar a garantia, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, de forma a que corresponda sempre a mesma percentagem estabelecida.

12.1.1.1 O não cumprimento do disposto na cláusula supra, ensejará aplicação da penalidade estabelecida na cláusula 10.2 deste contrato.

12.1.2 A garantia exigida pela Administração poderá ser utilizada para satisfazer débitos decorrentes da execução do contrato, inclusive nos termos da Orientação Normativa 2/12 – PGM, e/ou de multas aplicadas à empresa contratada.

12.1.3 A garantia contratual será devolvida após a lavratura do Termo de Recebimento Definitivo dos serviços, mediante requerimento da Contratada, que deverá vir acompanhado de comprovação, contemporânea, da inexistência de ações distribuídas na Justiça do Trabalho que possam implicar na responsabilidade subsidiária do ente público, condicionante de sua liberação, nos termos da Orientação Normativa 2/12 – PGM.

12.1.4 A garantia poderá ser substituída, mediante requerimento da interessada, respeitadas as modalidades referidas no artigo 96, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21.

12.2 A validade da garantia prestada, em seguro-garantia ou fiança bancária, deverá ter validade mínima de 60 (sessenta) dias, além do prazo estimado para encerramento do contrato, por força da Orientação Normativa nº 2/2012 da PGM.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de qualquer das cláusulas deste contrato poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

13.2 Todas as comunicações, avisos ou pedidos, sempre por escrito, concernentes ao cumprimento do presente contrato, serão dirigidos aos seguintes endereços:

CONTRATANTE:

GESTORES

Ana Neuma de Oliveira – RF: 783.196.0 - Telefone: 3078-0683

Renata Leitão Morales – RF: 636.935.9 - Telefone: 3078-0683

Paulo Daniel Bambilakis – RF: 919.768.1-1 - Telefone: 3078-0683

FISCAIS

Supervisão Técnica de Saúde Lapa/Pinheiros - Ana Patrícia Carneiro Gonçalves Bezerra - RF: 775.122.2 – Telefone: 3071-2800 Falar com Gisele Oliveira de Andrade

Supervisão Técnica de Saúde Butantã - Victor di Donato Marques, RF 821.040.3– Telefone: 3763-6995 Falar com Rosemar Rodrigues Cabral



CONTRATADA:

RÚBIA CONSTANTE – documento de identidade RG nº 30.174.066-X SSP/SP, inscrito no CPF/MF sob o nº 317.129.138-08. (11) 2096-7617.

13.3 Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições contratuais em face da superveniência de normas federais e/ou municipais que as autorizem.

13.4 Fica a CONTRATADA ciente de que a assinatura deste termo de contrato indica que tem pleno conhecimento dos elementos nele constantes, bem como de todas as condições gerais e peculiares de seu objeto, não podendo invocar qualquer desconhecimento quanto aos mesmos, como elemento impeditivo do perfeito cumprimento de seu objeto.

13.5 A Administração reserva-se o direito de executar através de outras contratadas, nos mesmos locais, serviços distintos dos abrangidos na presente contratação.

13.6 A Contratada deverá comunicar a Contratante toda e qualquer alteração nos dados cadastrais, para atualização, sendo sua obrigação manter, durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

13.7 No ato da assinatura deste instrumento foram apresentados todos os documentos exigidos no Edital.

13.8 Ficam fazendo parte integrante deste instrumento, para todos os efeitos legais, o edital da licitação que deu origem à contratação, com seus Anexos, Proposta da contratada e a ata da sessão pública do pregão do processo administrativo nº 6018.2023/0071708-7.

13.9 O presente ajuste, o recebimento de seu objeto, suas alterações e rescisão obedecerão a o Decreto Municipal n.º 62.100/22, Lei Federal nº 14.133/21 e demais normas pertinentes, aplicáveis à execução dos serviços e especialmente aos casos omissos.

13.10 Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

DO FORO

14.1 Fica eleito o foro desta Comarca para todo e qualquer procedimento judicial oriundo deste Contrato, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja ou venha a ser.



E para firmeza e validade de tudo quanto ficou estabelecido, lavrou-se o presente termo de contrato, em 03 (três) vias de igual teor, o qual depois de lido e achado conforme, vai assinado e rubricado pelas partes contratantes e duas testemunhas presentes ao ato.

São Paulo, 15 de julho de 2024.

**REGIANE DE
SANTANA
PIVA:15372466820**

Assinado de forma digital por
REGIANE DE SANTANA
PIVA:15372466820
Dados: 2024.07.15 18:23:35
-03'00'

**REGIANE DE SANTANA PIVA
COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE OESTE
CONTRATANTE**

**EDUARDO
WAGNER COSTA
PEDROZA:2134723
6880**

Assinado de forma digital
por EDUARDO WAGNER
COSTA
PEDROZA:21347236880
Dados: 2024.07.15 13:41:16
-03'00'

**EDUARDO WAGNER COSTA PEDROZA
SOBERANA SERVIÇOS DE REFEIÇÃO E COMERCIO LTDA
CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

**ANA NEUMA DE
OLIVEIRA:2230744
6826**

Assinado de forma digital por
ANA NEUMA DE
OLIVEIRA:22307446826
Dados: 2024.07.15 12:17:39
-03'00'

**PAULO DANIEL
BAMBIOLAKIS:
40252135830**

Assinado de forma digital
por PAULO DANIEL
BAMBIOLAKIS:402521358
30
Dados: 2024.07.15
12:19:31 -03'00'



TERMO DE REFERÊNCIA

Trata o presente de Termo de Referência para Serviços de Nutrição e Alimentação Transportada e kit lanche para atender às demandas das unidades de atendimento em Saúde Mental e IST-AIDS.

Os CAPS II Adulto Butantã, CAPS II Adulto Perdizes, CAPS II AD Pinheiros, CAPS IJ Butantã, CECCO Bacuri e CECCO Previdência fazem parte da rede de atenção psicossocial da CRS Oeste, tendo como população alvo pessoas em sofrimento psíquico decorrente de transtornos mentais graves e persistentes incluindo aqueles relacionados ao uso de substâncias psicoativas e outras situações clínicas que impossibilitem estabelecer laços sociais e realizar projetos de vida. Estas ações estão em conformidades com a Política Nacional de Saúde Mental e nas Diretrizes da Política Nacional sobre Drogas: Resolução CIT n.º 32/2017, de 17 de dezembro de 2017; Portaria GM/MS n.º 3588, de 21 de dezembro de 2017; Portaria Interministerial n.º 2, de 21 de dezembro de 2017; Portaria GM/MS n.º 2663, de 11 de outubro de 2017; Portaria GM/MS n.º 1315, de 11 de março de 2018; Resolução CONAD n.º 1, de 9 de março de 2018; Portaria SAS/MS 544, de 7 de maio de 2018; Portaria GM/MS n.º 2.434, de 15 de agosto de 2018; Resolução CIT n.º 35/2018, 25 de janeiro de 2018; Resolução CIT n.º 36/2018, de 25 de janeiro de 2018 e **Lei Municipal Nº 13.325, 08 de fevereiro de 2002.**

As equipes trabalham com competências multidisciplinares compondo projetos terapêuticos individuais (PTS) para os usuários dos serviços.

A alimentação representa importante estratégia de cuidado, e aparece como atribuição dos CAPS na portaria 336 de 2002 do Ministério da Saúde; pode ser utilizada como estratégia de desenvolvimento de autonomia e independência; estímulo à coordenação motora; atendimento e orientação aos pais ou cuidadores e em casos de seletividade e restrição alimentar serve como estímulo para reintrodução alimentar, ampliação de paladar, cheiro e texturas.

As refeições podem compor o PTS de usuários a depender da indicação da equipe servindo como instrumento de adesão, socialização e estimulação no cuidado com os pacientes além de muitas vezes representar a possibilidade de refeição balanceada para pessoas que vivenciam condições socioeconômicas desfavoráveis e vulnerabilidade.

Este Termo de Referência tem como preceito a elaboração de cardápios alimentares que assegurem um padrão de alimentação racional e equilibrada à população abrangida em nossas unidades. A padronização de procedimentos propiciará a racionalidade e a uniformidade de tratamento quanto:

- Ao padrão alimentar;
- Ao controle;
- À supervisão;
- À avaliação dos serviços prestados;
- À uniformização dos valores dispendidos;
- À destinação final de resíduos sólidos.



2. OBJETO:

Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Transportada e Kit lanche para as unidades sob gestão da CRS-O.

2.1. Será responsabilidade integral da Contratada os equipamentos, utensílios, controles de segurança alimentar, mão de obra (salários, encargos sociais e trabalhistas e benefícios), combustível, gás, manutenção de áreas, equipamentos e aquisição dos gêneros alimentícios, assim como de todos os recipientes para acondicionamento das refeições a serem servidas.

2.1.1. Ressalta-se que, na composição de preços deverá estar inclusas as despesas com o transporte da alimentação, bem como as despesas de energia elétrica e de abastecimento de água.

3. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. A **Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Transportada e Kit lanche** contemplando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme previsto na Portaria 2619/2011 SMS.G, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

3.2. A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Transportada e Kit lanche realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratada, de forma que a alimentação seja preparada, porcionada e distribuída, devendo ser embasada nas Especificações Técnicas definidas neste Termo de Referência.

3.3. Para operacionalização desses serviços deverão ser previstos:

3.3.1. O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral necessários para a execução dos serviços (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros);

3.3.2. A disponibilização de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária;

3.3.3. A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados;

3.3.4. A disponibilização de veículos apropriados ao transporte das refeições, que deverão ser acondicionadas em recipientes isotérmicos até as unidades de atendimento indicadas pelo Contratante, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária.

3.4. Fica definido como unidade de medida para contratação desses serviços a nomenclatura **refeição**. São consideradas individualmente como refeição:

3.4.1. Desjejum;

3.4.2. Almoço;



- 3.4.3.** Lanche da tarde;
- 3.4.4.** Colação
- 3.4.5.** Kit lanche;
- 3.4.6.** Oficinas de culinária;
- 3.4.7.** Festivas.

4. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Transportada e Kit lanche envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de usuários por dia, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos.

4.2. Segundo as características da(s) unidade(s) atendida(s), observa-se, ainda:

- 4.2.1.** A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, estando em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- 4.2.2.** Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;
- 4.2.3.** Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados, com quadro adequado de pessoal (técnico, operacional e administrativo) e em número suficiente necessário para a execução das atividades;

4.3. A operacionalização, a distribuição e o porcionamento das refeições deverão ser supervisionados pelo Responsável Técnico (RT) da Contratada, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório;

4.4. Para a execução dos serviços, a Contratada deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- 4.4.1.** Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- 4.4.2.** Elaboração de cardápio diário completo – quinzenal ou mensal;
- 4.4.3.** Aquisição, armazenamento e controle (quantitativo e qualitativo) de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- 4.4.4.** Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
- 4.4.5.** Coleta de amostras da alimentação preparada;
- 4.4.6.** Transporte externo das refeições até as unidades de saúde;
- 4.4.7.** Entrega das refeições nas unidades da CONTRATANTE, estando devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos, observando a apresentação, a temperatura e a qualidade, de forma a manter as condições adequadas, conforme Portaria 2619/2011 SMS.G

5. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

5.1. A CONTRATADA deverá seguir todas as legislações vigentes adotadas pela Vigilância Sanitária do Município de São Paulo durante a execução do CONTRATO;

5.2. As refeições destinadas aos usuários das unidades deverão ser produzidas integralmente nas dependências da CONTRATADA;

5.3. As refeições serão distribuídas nas unidades por funcionários da CONTRATANTE, em embalagem descartável (dentro das normas da ABNT) nos horários estabelecidos pelo CONTRATANTE.

5.4. Os usuários deverão receber refeições porcionadas em embalagens térmicas descartáveis que mantenham o padrão de qualidade da refeição ofertada, com o objetivo de evitar acidentes e preservar o conforto dos usuários;

5.5. A produção, porcionamento, distribuição das refeições deverá ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA (Nutricionista) de maneira a observar sua apresentação, qualidade das preparações, quantidade porcionada e temperatura, para que realize as alterações ou adaptações necessárias caso seja observada qualquer inadequação, visando o atendimento adequado e satisfatório.

5.6. Dos Cardápios

5.6.1. O cardápio diário completo e recomendações definidas nas Especificações Técnicas deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento aos usuários com alimentação normal e dietas especiais, se houver;

5.6.2. A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;

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

5.6.4. Para a elaboração do cardápio

		DESJEJUM		
ITEM	PRODUTO	DESCRIPTIVO PRODUTOS/ALIMENTOS	MEDIDA	QUANTIDADE
1.1.	BEBIDA	CAFÉ COM LEITE OU LEITE COM ACHOCOLATADO (somente para adultos)	ml	250
		LEITE COM ENRIQUECEDOR (sabor variados) (embalagem tetrapack para as crianças)**	ml	200

		CHÁ DE FRUTAS/ERVAS *	ml	200
		OU SUCO DE FRUTAS COM NO MÍNIMO 50% DE POLPA/SUCO NATURAL DA FRUTA*	ml	200
1.2.	SANDUÍCHE	PÃO DE FORMA, PÃO DE FORMA INTEGRAL, PÃO DE MILHO, PÃO FRANCÊS, PÃO TIPO CIABATA (alternar os tipos de pães ao longo dos dias de fornecimento)	gr	50
		MANTEIGA COM OU SEM SAL	gr	10
		FRIOS (queijo prato, queijo branco, presunto, peito de peru cozido e/ou defumado) no mínimo 2 fatias	gr	40
1.3.	FRUTA	FRUTA DA ÉPOCA - porção (mínimo)	unid	1
			gr	100

* deverá garantir pelo menos 20% do quantitativo de bebida alternando entre chá e suco como opcionais ao leite com café ou leite com enriquecedor, para casos de não aceitação ou intolerância à lactose;

** para as unidades de CAPS IJ deverão ser ofertados exclusivamente bebidas lácteas, com opção de chás e sucos – não deverá ser servido café

		ALMOÇO		
ITEM	PRODUTO	DESCRIPTIVO PRODUTOS/ALIMENTOS	MEDIDA	QUANTIDADE (PREPARADO)
2.1	SALADA	VEGETAIS CRUS (MIX DE FOLHAS VERDES E LEGUMES)	gr	60
2.2.	CEREAIS	ARROZ	gr	150
		OU MACARRÃO	gr	150
2.3.	LEGUMINOSAS	FEIJÃO	gr	80
		OU LENTILHA	gr	80
		OU FEIJÃO BRANCO	gr	80
2.4.	PRATO PRINCIPAL	CARNE BOVINA	gr	120
		OU FRANGO	gr	120
		OU PEIXE	gr	120
		OU OMELETE	gr	100
2.5.	GUARNIÇÃO I	LEGUMES REFOGADOS	gr	100
		OU VEGETAIS FOLHOSOS REFOGADOS	gr	100
2.6.	GUARNIÇÃO II	PURÊ (alternar os tipos de legumes - cenoura, batata, mandioquinha, etc)	gr	80
		OU PIRÃO	gr	80
		OU POLENTA	gr	80

		OU FAROFA	gr	50
2.7.	SOBREMESA	FRUTA DA ÉPOCA - porção (mínimo)	unid	1
			gr	100
		ou DOCE (PUDIM, COMPOTA, GELATINA, FLAN) **	gr	80
2.8	BEBIDA	SUCO DE FRUTAS COM NO MÍNIMO 50% DE POLPA (embalagem tetrapack)/SUCO NATURAL DA FRUTA (em copos descartáveis com tampa)	ml	200
** A oferta de doce deverá ocorrer no máximo 2 x na semana				

		LANCHE DA TARDE		
ITEM	PRODUTO	DESCRIPTIVO PRODUTOS/ALIMENTOS	MEDIDA	QUANTIDADE
3.1.	BEBIDA	VITAMINA DE LEITE COM FRUTAS (embalagem individual)	ml	200
		OU IOGURTE (embalagem individual)	ml	200
		OU SUCO DE FRUTAS COM NO MÍNIMO 50% DE POLPA/SUCO NATURAL DA FRUTA *	ml	200
3.2.	LANCHE	PÃO DE FORMA, PÃO DE FORMA INTEGRAL, PÃO DE MILHO, PÃO FRANCÊS, PÃO TIPO CIABATA (alternar os tipos de pães ao longo dos dias de fornecimento)	gr	50
		MANTEIGA COM OU SEM SAL OU REQUEIJÃO CREMOSO	gr	10
		OU BOLO SIMPLES (sabores variados ao longo dos dias de fornecimento - laranja, cenoura, chocolate, fubá, etc)	gr	50
3.3.	FRUTA	FRUTA DA ÉPOCA - porção (mínimo)	unid	1
			gr	100

* deverá garantir pelo menos 20% do quantitativo de bebida com suco de frutas, para casos de não aceitação ou intolerância à lactose;

		COLAÇÃO		
ITEM	PRODUTO	DESCRIPTIVO PRODUTOS/ALIMENTOS	MEDIDA	QUANTIDADE
4.1.	COLAÇÃO	SUCO DE FRUTAS COM NO MÍNIMO 50% DE POLPA/SUCO NATURAL DA FRUTA	ml	200
4.2.		BARRA DE CEREAIS com no mínimo 1,5 g de fibras	gr	25

KIT LANCHE				
ITEM	PRODUTO	DESCRIPTIVO PRODUTOS/ALIMENTOS	MEDIDA	QUANTIDADE
5.1.	BEBIDA	LACTEA SABORES VARIADOS	ml	200
		OU SUCO DE FRUTAS COM NO MÍNIMO 50% DE POLPA/SUCO NATURAL DA FRUTA (embalagem tetrapack)*	ml	200
5.2.	SANDUÍCHE	PÃO DE FORMA, PÃO DE FORMA INTEGRAL, PÃO DE MILHO, PÃO FRANCÊS, PÃO TIPO CIABATA (alternar os tipos de pães ao longo dos dias de fornecimento)	gr	50
		MANTEIGA COM OU SEM SAL	gr	10
		FRIOS (queijo prato, queijo branco, presunto, peito de peru cozido e/ou defumado) no mínimo 2 fatias	gr	40
5.3.	FRUTA	FRUTA DA ÉPOCA - porção (mínimo)	unid	1
			gr	100
5.4.	CEREAIS	BARRA DE CEREAIS com no mínimo 2 g de fibras e sem cobertura de chocolate	gr	25
		OU MIX DE CASTANHAS/FRUTAS SECAS (porção individual contendo no mínimo 3 tipos: castanha de caju, castanha do Pará, amendoim, amêndoa, nozes, uva passa, damasco)**	gr	30
5.5.	ÁGUA	GARRAFA	ml	500

* deverá garantir pelo menos 20% do quantitativo de bebida com suco de frutas, para casos de não aceitação ou intolerância à lactose;

** O mix de fruta deverá ser ofertado pelo menos 1x/semana

6.1. KIT CULINÁRIA - PRIMEIRA QUINZENA	
Produto	Quantidade
Leite Condensado 395 gramas	04 latas
Creme de Leite 300 gramas	04 latas
Açúcar refinado	02 kg
Farinha de Trigo branca	01 kg
Farinha de Trigo integral	01 kg

Polvilho Azedo	01 kg
Queijo tipo Minas	500g
Chocolate em pó 100% de cacau 200 gramas semelhante ou superior as marcas do padre ou ovomaltine	01 cx
Leite Integral	02 litros
Manteiga- sem sal	02 potes de 500 g
Ovos	02 dúzias
Fermento químico para bolo 250 gramas semelhante ou superior a marca “ pó Royal “	02 latas
Atum sólido	02 latas
Maionese 250g e/ou Ketchup	01 frasco
Ervilha congelada	500g

6.2 KIT CULINÁRIA - SEGUNDA QUINZENA

Produto	Quantidade
Queijo mussarela	500g
Presunto magro	500g
Carne de Hambúrguer Bovina Congelada 200Gramas semelhante ou superior a marca Sadia	24 unidades
Tomate	15 unidades
Orégano 100% pacote 10gramas semelhante ou superior a marca kitano	01 unidade cada
Cravo 100% pacote 8 gramas semelhante ou superior a marca kitano	01 unidade
Canela em pó 100% 8 gramas semelhante ou superior a marca kitano	01 unidade
Canela em rama 100% 20 gramas semelhante ou superior a marca kitano	01 unidade
Cenoura	06 unidades
Requeijão tipo Catupiry 410 gramas	02 unidades
Chocolate em barra igual ou superior a marca Garoto	500g
Pêssego em calda 450gramas	01 lata
Frutas frescas - Morango, Abacaxi, Banana, Uva, Laranja, Limão, Maracujá, Pera, Maça (conforme a época)	1 kg
Geleia de frutas aproximadamente 250 gramas	02 frascos
Granola	01 kg

Chantilly	01 Litro
Sal refinado	500g
Pão de forma integral ou pão de hambúrguer pacote aproximadamente 500 gramas	03 pacotes

5.6.5. Composição do Cardápio Diário Básico Padrão - Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes na relação abaixo, a saber:

§ Leite: semi desnatado para uso no preparo do café da manhã

§ Carnes: carne seca, frango, peixe, linguiça, e omelete de ovos;

§ Guarnição 1: acelga, abobrinha, abóbora, brócolis, berinjela, batata comum, batata doce, couve manteiga, couve-flor, chuchu, cenoura, espinafre, mandioca, pimentão, quiabo, repolho, vagem, entre outros;

§ Guarnição 2: deverá alternar os tipos de purê de legumes - cenoura, batata, mandioquinha, ou pirão para acompanhar peixes, ou polenta, ou farofa. Esta guarnição não poderá substituir a Guarnição 1, mas complementar a refeição;

§ Salada: alface, agrião, almeirão, beterraba, escarola, tomate, entre outros; A mesma hortaliça servida na salada nunca poderá ser servida, também como guarnição;

§ Sobremesa: fruta (abacate, abacaxi, banana, caqui, laranja, pera, melancia, manga, tangerina, uva, entre outros) ou doce (marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, entre outros);

§ Temperos: tomate, alho, cebola, cheiro-verde, extrato de tomate, sal, pimenta do reino, pimenta vermelha, vinagre, óleo, limão, orégano, toucinho defumado, bem como os seguintes ingredientes destinados a preparações: farinha de trigo, farinha de mandioca, farinha de milho, fubá, coco ralado, canela em pó, canela em rama, mel, chocolate, açúcar e ovos.

5.6.6. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a garantir a aceitabilidade pelos usuários;

5.6.7. As porções de alimentos a serem servidas nas refeições deverão obedecer às quantidades mínimas fixadas nas planilhas acima, salvo em casos em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar, ou utilizado em quantidade maior ou menor, em dietas especiais;

5.6.8. Quando houver dietas especiais, deve ser elaborado cardápio diário completo com adequação e substituição dos alimentos e/ou preparações alimentares, observando a especificidade de cada dieta mediante prescrição médica, de nutricionista ou de dentista;

5.6.9. Em alguns tipos de dietas especiais, especialmente nos CAPS II, pode haver o fornecimento do item colação, sendo esta uma pequena refeição fornecida sob solicitação prévia da unidade com 24 hs de antecedência;

5.6.10. Para o suco servido nas refeições deverá ser utilizado o suco pronto para beber, com no mínimo 52% de poupa;

5.6.11. Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições nas datas comemorativas, tais como:

· Carnaval: (horário a combinar) bebidas (suco de frutas e refrigerante), comidas salgadas - mini pães com carne louca, torta salgada de frango desfiado, e/ou mini salgados diversos, comidas doces - bolos ou tortas

· Luta Antimanicomial (Maio - horário a combinar): (suco de frutas e refrigerante), sanduíche de metro, salgados assados: esfiha, empadinha, quiches, croissant, sucos de frutas/refrigerante, mini cachorro quente, tortas salgadas, doces (carolinas, lua de mel, bolo).

· Festa Junina (Junho - horário a combinar): bebidas (suco de frutas/ refrigerante), quentão não alcoólico), comidas salgadas - mini pães com carne louca, milho na espiga em pedaços, pipoca e cuscuz de palmito ou sardinha; comidas doces - pamonha ou curau de milho verde com canela, arroz doce, paçoca.

· Natal (Dezembro – almoço) – bebidas (suco de frutas/ refrigerante); comidas salgadas – Maionese, Arroz à grega e opção de Arroz branco, Tender com frutas em calda, Peru assado, Farofa; Sobremesa: Gelatina mosaico (gelatina colorida com creme de leite) e frutas (uva, melancia, pêssego, abacaxi)

5.6.11.1. Deverão ser atendidos os familiares em almoços de confraternizações. Nessas ocasiões, os cardápios serão os mesmos previstos aos usuários;

5.6.11.2. Os quantitativos estimados estão listados na planilha abaixo e deverão ser confirmados pela unidade solicitante com pelo menos 30 dias de antecedência fornecendo a data do evento, o quantitativo de pessoas a ser atendida (até o limite previsto neste descritivo), horário de início da refeição e quais refeições deverão ser suspensas/canceladas nesta data;

UNIDADES	FESTIVA - QUANTIDADE COMENSAIS ESTIMADOS			
	CARNAVAL	LUTA ANTIMANICOMIAL	FESTA JUNINA	NATAL
CAPS BUTANTÃ	70	70	70	70
CAPS PERDIZES	60	100	100	100
CAPS II BUTANTÃ	100	100	100	100
CECCO PREVIDÊNCIA	200	200	200	200
CECCO BACURI	100	100	100	100
CAPS AD II PINHEIROS	100	100	100	100
TOTAL ESTIMADO	630	670	670	670

5.6.12. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e socioculturais, incluindo respeito às restrições religiosas e ideológicas dos usuários, possibilitando, dessa forma, atendimento adequado;

5.6.13. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente e serem compatíveis com as estações climáticas;

5.6.14. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, no primeiro dia útil do mês anterior a execução como também no 15º dia útil do mês anterior, quando se tratar de cardápio quinzenal para a devida aprovação, que deverá ser efetivada, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos;

5.6.15. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada com anuência do Contratante após análise das motivações formais, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

5.7. Preparo

5.7.1. Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o valor nutritivo, como, por exemplo:

5.7.2. Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;

5.7.3. Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;

5.7.4. Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura, ou simplesmente refogue-as);

5.7.5. Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

5.8. Porcionamento

5.8.1. O processo de porcionamento da alimentação deverá ser efetuado sob o rigoroso controle de tempo de exposição e de temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

5.8.2. Porcionar uniformemente as refeições, seguindo o per capita estabelecido, e utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação e para cada tipo de serviço contratado.

5.8.3. A alimentação será transportada em recipientes térmicos devidamente porcionados e acondicionados até as unidades da Contratante.

5.9. DESCARTÁVEIS

5.9.1. Todas as dietas das refeições porcionadas deverão estar compostas segundo o descritivo de descartáveis abaixo:

Relação de descartáveis necessários para as refeições porcionadas:

DESCARTÁVEIS	
REFEIÇÃO	COMPONENTES
Desjejum e lanche da tarde	Copo descartável e capacidade de 250 ml, Embalagem para pão/sanduíche

	Guardanapo em papel branco não reciclado
	Colher/garfo de sobremesa e faca descartável embalada em saco plástico para talher
	Embalagem descartável com tampa transparente de 100ml para frutas ou filme plástico atóxico para embalar frutas inteiras
	Mexedor descartável para acompanhar os sachês de açúcar e adoçante
Almoço	Copo descartável e capacidade de 200ml
	Guardanapo em papel branco não reciclado
	Garfo, faca grande e colher de sobremesa descartável embalados em saco plástico para talher
	Embalagem descartável com tampa transparente com capacidade de 350 ml para salada
	Embalagem descartável e isotérmica com três divisórias, tampa transparente e capacidade aproximada de 1.200ml
	Embalagem descartável com tampa transparente com capacidade de 110ml para sobremesa (quando porcionadas) ou filme plástico atóxico para embalar frutas inteiras
	Mexedor descartável para acompanhar os sachês de açúcar e adoçante
	Embalagem descartável e isotérmica com tampa com capacidade de 100 ml para acondicionamento de leguminosas, se necessário;
Colaço	Guardanapo em papel branco não reciclado
	Saco descartável kraft
kit lanche	Embalagem para pão/sanduíche
	Guardanapo em papel branco não reciclado
	Colher de sobremesa e faca descartável embalada em saco plástico para talher
	Embalagem descartável com tampa transparente de 100ml para frutas ou filme plástico atóxico para embalar frutas inteiras
	Sacola descartável kraft com alças
Oficinas	Embalagem descartável, sem tampa, transparente de 100ml
	Palito/esperto em madeira
	Forminhas de cupcake em papel
	Prato descartável de sobremesa em acrílico ou papelão
	Guardanapo em papel branco não reciclado
Festivas	Copo descartável e capacidade de 200ml
	Guardanapo em papel branco não reciclado
	Embalagem descartável com tampa transparente de 100ml para sobremesa
	Garfo, faca grande descartável embalados em saco plástico para talher
	Garfo e colher de sobremesa descartável
	Prato descartável raso em acrílico ou isopor
	Prato descartável de sobremesa em acrílico ou papelão

Observações: A CONTRATADA deverá garantir que:

- a)** Todas as embalagens descartáveis serão analisadas previamente e aprovadas pelo CONTRATANTE;
- b)** As refeições dos usuários serão porcionadas, distribuídas e servidas em recipientes individuais e descartáveis, de boa qualidade, fornecidas pelo CONTRATANTE, visando a manipulação segura e confortável ao usuário;
- c)** Serão providenciados guardanapos descartáveis absorventes, tipo 24x24cm, embalados individualmente em embalagem plástica atóxica, acompanhando cada refeição porcionada;
- d)** Copos plásticos descartáveis tenham capacidade para 200 ou 250 ml, que atendam às características mínimas definidas na NBR 14.865 para líquidos frios ou refrigerados, sucos,

vitaminas, iogurte etc., sendo facultado o uso de produtos industrializados em porções individuais de 200ml, *tetra pack* com canudo,

e) Para líquidos quentes, dependendo da qualidade do copo plástico descartável estruturado duro ou copos térmicos de isopor;

f) Todos os demais recipientes, utensílios e descartáveis necessários ao serviço devem ser providenciados;

g) Serão disponibilizados talheres descartáveis de boa qualidade, tipo exportação, resistente e que não quebre durante sua utilização ou ofereçam riscos aos usuários, conforme aprovação do CONTRATANTE;

h) Os pães, bolos, doces de confeitaria e outros itens deverão ser devidamente acondicionados em embalagens individuais próprias para alimentos, devidamente rotulados e selados de acordo com a legislação vigente;

i) A fruta será higienizada e devidamente embalada em fita filme ou em embalagem plástica selada;

j) Gelatinas, pudins e outros doces cremosos deverão ser acondicionados em recipientes descartáveis com tampa, com capacidade mínima de 100 ml. Todos os itens devem estar etiquetados de acordo com legislação vigente;

k) As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 350 ml. Em nenhuma hipótese as preparações serão porcionadas diretamente nas bandejas isotérmicas;

l) Serão providenciados mexedores descartáveis de boa qualidade para acompanhar os sachês de açúcar e adoçante;

m) Serão disponibilizados descartáveis em quantidade suficiente para atender a todos os usuários durante o serviço de refeição.

5.10. Transporte dos alimentos - deverá atender às seguintes recomendações:

5.10.1. Transportar as refeições devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos e em condições adequadas de higiene e conservação até os locais indicados pelo Contratante, seguindo todos os preceitos estabelecidos nas legislações vigentes;

5.10.2. Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação em número

suficiente e em condições adequadas;

5.10.3. Os veículos utilizados no transporte das refeições e aqueles eventualmente envolvidos no apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol, biodiesel ou gás natural veicular (GNV). Os veículos flex devem ser abastecidos obrigatoriamente com etanol, de acordo com o Decreto n.º 59.038, de 3 de abril de 2013;

5.10.4. Cumprir rigorosamente, os horários de entrega e distribuição das refeições estabelecidos pelo Contratante, sendo aceito no máximo 15 min de tolerância para mais ou para menos;



5.10.4.1. As refeições entregues com mais de 15 min de atraso ou adiantamento do limite de tolerância, poderão ser recusados pelo gerente da unidade, devido ao risco de descaracterização e apresentação impróprias ao consumo;

5.10.5. Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificados de vistoria emitidos pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portaria 2619/2011 SMS.G, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação;

5.10.6. Executar a higienização diária e a conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria 2619/2011 SMS.G.

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

6.1 São obrigações da CONTRATADA:

- a)** Executar regularmente o objeto deste ajuste, respondendo perante a Contratante pela fiel e integral realização dos serviços contratados;
- b)** Garantir total qualidade dos serviços contratados;
- c)** Executar todos os serviços objeto do presente contrato, obedecendo as especificações e obrigações descritas no Termo de Referência, ANEXO II, do Edital de Licitação, que precedeu este ajuste e faz parte integrante do presente instrumento;
- d)** A Contratada é responsável pelo porcionamento e pela entrega nas unidades;
- e)** Fornecer mão de obra necessária, devidamente selecionada para o atendimento do presente contrato, verificando a aptidão profissional, antecedentes pessoais, saúde física e mental e todas as informações necessárias, de forma a garantir uma perfeita qualidade e eficiência dos serviços prestados;
- f)** Arcar fiel e regularmente com todas as obrigações trabalhistas dos empregados, quando for o caso, que participem da execução do objeto contratual;
- g)** Enviar à Administração e manter atualizado o rol de todos os funcionários que participem da execução do objeto contratual;
- h)** Responsabilizar-se pela segurança do trabalho de seus empregados, adotando as precauções necessárias à execução dos serviços, fornecendo os equipamentos de proteção individual (EPI) exigidos pela legislação, respondendo por eventuais indenizações decorrentes de acidentes de trabalho, cabendo-lhe comunicar à CONTRATANTE a ocorrência de tais fatos;
- i)** Responder por todos os encargos e obrigações de natureza trabalhista, previdenciária, acidentária, fiscal, administrativa, civil e comercial, resultantes da prestação dos serviços;
- j)** Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- k)** Responder por todo e qualquer dano que venha a ser causado por seus empregados e prepostos, à CONTRATANTE ou a terceiros, podendo ser descontado do pagamento a ser efetuado, o valor do prejuízo apurado;



I) Manter, durante o prazo de execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

6.2 A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir o objeto do Contrato, no todo ou em parte, a terceiros, sob pena de rescisão.

6.3. Quanto ao quadro de Pessoal:

6.3.1. Manter o profissional nutricionista como responsável técnico pelos serviços, providenciando ato contínuo e eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal n.º 14.133/2021 e na Resolução CFN n.º 600/18, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior;

6.3.2. Deverá a empresa comprovar possuir em seu quadro, profissional de nível superior (Nutricionista) detentor de certificado de registro ou inscrição junto ao CRN – Conselho Regional de Nutricionistas na respectiva jurisdição onde serão executadas as atividades relativas ao objeto licitado, conforme artigo 2º e/ou artigo 6º da Resolução Normativa CNF nº 387 de 28 de setembro de 2005, apresentando os certificados de registro do mesmo e o comprovante do registro em carteira de trabalho ou contrato devidamente firmado entre as partes;

6.3.3. Disponibilizar e manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em quantidades suficientes e necessárias para o cumprimento das obrigações assumidas;

6.3.4. Manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes.

6.4. Obedecer rigorosamente às cláusulas contratuais, implantando, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta, segura e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem, toda a entrega dos serviços contratados;

6.5. Executar os serviços nos termos propostos, assumindo inteira responsabilidade pelo cumprimento das obrigações estabelecidas, utilizando produtos de boa qualidade e dentro dos padrões de higiene e validade exigidos pelos órgãos competentes.

6.6. Manter equipamentos e acessórios utilizados na prestação dos serviços em perfeitas condições de higiene e de uso, bem como o veículo de transporte das refeições contratadas.

6.7. Comprovar, quando solicitada, o pagamento dos tributos que incidirem sobre a prestação de serviços.

6.8. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente as reclamações sobre seus serviços, bem assim as recomendações da Contratante, que visem à regular execução do contrato.

6.9. Facilitar, quando solicitado, o acesso de servidores desta Coordenadoria, às suas dependências para efeito de fiscalização e controle de qualidade dos produtos objeto deste Contrato.



6.10. A contratada deverá apresentar, em até 10 (dez) dias da data de assinatura do contrato, a seguinte documentação do veículo:

6.10.1. Documentos originais do veículo;

6.10.2. Certificado de Desinsetização e de vistoria sanitária no Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária, em vigor.

6.11. Toda a logística inerente à prestação dos serviços será de responsabilidade exclusiva da contratada.

6.12. O contrato deverá atender à Lei nº 8078/90, do Código de Defesa do Consumidor e às demais legislações pertinentes.

6.13. Será responsabilidade integral da Contratada os equipamentos, utensílios, controles de segurança alimentar, mão de obra (salários, encargos sociais e trabalhistas e benefícios), combustível, gás, manutenção de áreas, equipamentos e aquisição dos gêneros alimentícios, assim como de todos os recipientes para acondicionamento das refeições a serem servidas;

6.14. A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, pelo preparo das refeições realizado nas dependências da Contratada, bem como pelo transporte das refeições até os locais determinados pelo Contratante.

6.15. Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação:

6.15.1. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro na ANVISA e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

6.15.2. Executar o controle dos gêneros e dos produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, e ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e o prazo de validade;

6.15.3. Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, à Portaria 2619/2011 SMS.G;

6.15.4. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente, de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares, de forma a garantir as condições ideais de consumo;

6.15.5. Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto o estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;

6.15.6. Elaborar cardápio completo (quinzenal ou mensal) em consonância com os itens anteriores, e submeter à apreciação do Contratante, no primeiro dia útil do mês anterior a execução como também no 15º dia útil do mês anterior, quando se tratar de cardápio quinzenal para a devida aprovação, que deverá ser efetivada, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos;

- 6.15.7.** Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada com a anuência do Contratante após análise das motivações formais, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;
- 6.15.8.** Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
- 6.15.9.** Atender às solicitações de dietas especiais;
- 6.15.10.** Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;
- 6.15.11.** Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;
- 6.15.12.** Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, se houver, para análises microbiológicas;
- 6.15.13.** Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas;
- 6.15.14.** Desprezar no mesmo dia as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente aqueles que não foram manipulados;
- 6.15.15.** Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço pelo método de Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- 6.15.16.** Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas;
- 6.15.17.** Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que os vegetais crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- 6.15.18.** Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e o preparo final;
- 6.15.19.** Supervisionar, nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura;
- 6.15.20.** 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 gêneros/produtos alimentícios empregados;

- 6.16.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;
- 6.17.** Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;
- 6.18.** Realizar, para fins de pagamento, o controle de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças, prevalecerão os dados do Contratante;

- 6.19.** Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais sanções previstas no contrato. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre o Contratante e a Contratada;
- 6.20.** Comunicar ao Contratante sempre que ocorrer quaisquer mudanças no contrato social da empresa, após a assinatura do contrato, devendo encaminhar através de ofício cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
- 6.21.** Comprovar a regularidade das Obrigações Previdenciárias durante todo o período de execução do contrato, conforme disposto na Lei Federal n.º 8.212/91;
- 6.22.** Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do Contratante;
- 6.23.** Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referentes aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo Contratante;
- 6.24.** Responsabilizar-se integralmente pela inscrição e pela regularização, às suas expensas, junto ao respectivo Centro de Vigilância Sanitária, nos termos da legislação sanitária vigente;
- 6.25.** Responsabilidade Civil - a Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, material, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus profissionais em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

7. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

A CONTRATANTE se compromete a executar todas as obrigações contidas no Termo de Referência – Anexo II do Edital, cabendo-lhe especialmente:

- a)** Cumprir e exigir o cumprimento das obrigações deste Contrato e das disposições legais que a regem;
- b)** Realizar o acompanhamento do presente contrato, comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas;
- c)** Proporcionar todas as condições necessárias à boa execução dos serviços contratados, inclusive comunicando à CONTRATADA, por escrito e tempestivamente, qualquer mudança de Administração e ou endereço de cobrança;
- d)** Exercer a fiscalização dos serviços, indicando, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual, inclusive no que tange a mão de obra que o integra, acompanhando a sua presença, fornecimento dos materiais, manutenção e etc, realizando a supervisão das atividades desenvolvidas pela contratada e efetivando avaliação periódica;
- e)** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, podendo solicitar o seu encaminhamento por escrito;
- f)** Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido no presente contrato;
- g)** Aplicar as penalidades previstas neste contrato, em caso de descumprimento pela CONTRATADA de quaisquer cláusulas estabelecidas;



h) Exigir da Contratada, a qualquer tempo, a comprovação das condições requeridas para a contratação;

i) Indicar e formalizar o(s) responsável(is) pela fiscalização do contrato, a quem competirá o acompanhamento dos serviços, nos termos do Decreto Municipal nº 62.100/2022;

j) Atestar mensalmente a execução e a qualidade dos serviços prestados, indicando qualquer ocorrência havida no período, se for o caso, em processo próprio, onde será juntada a Nota Fiscal Fatura a ser apresentada pela CONTRATADA, para fins de pagamento;

k) Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da contratada que estiver sem crachá, que embarçar ou dificultar a fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente, bem assim a substituição de equipamentos, que não se apresentarem em boas condições de operação ou estiverem em desacordo com as especificações técnicas.

7.2 A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exime, nem diminui a completa responsabilidade da Contratada, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas contratuais.

7.3 A Contratante poderá, a seu critério e a qualquer tempo, realizar vistoria dos equipamentos e verificar o cumprimento de normas preestabelecidas no edital/contrato.

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

7.5. Encaminhar à Contratada a requisição de refeições, em tempo hábil, para a execução dos serviços, de acordo com o número de usuários em atendimento nas unidades;

7.5 Comunicar a falta de cumprimento das obrigações ao encarregado da Contratada e, se necessário, ao supervisor da área, para que as falhas possam ser corrigidas a tempo;

7.6 Estabelecer, no início do contrato, rotinas para o cumprimento do objeto, tais como a ordem e os horários em que deverão ser realizados os serviços, efetuando periodicamente eventual reprogramação dos serviços a serem executados pela Contratada e, em caso de alterações, fazer a devida comunicação com antecedência.

7.7 Convocar a Contratada para reuniões, sempre que necessário.

7.8 Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do Contrato, em especial quanto à aplicação de sanções e alterações do mesmo.

7.9 Fica assegurado à CONTRATANTE o direito de, mediante aviso expresso e formal, com 10 (dez) dias de antecedência, alterar os locais de prestação dos serviços, mantida, nesta hipótese, a equivalência entre a metragem inicialmente contratada e o preço avençado, procedendo-se, por aditamento, aos ajustes necessários, em razão de eventuais alterações de endereços das Unidades.

8. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

8.1. Realizar a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as

quantidades de refeições e recicláveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

8.2. Deverão ser observados pela CONTRATADA e supervisionados pelo CONTRATANTE:

- 8.2.1.** As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- 8.2.2.** A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte, que deverão ser renovados periodicamente;
- 8.2.3.** Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- 8.2.4.** A integridade e a higiene da embalagem do produto recebido;
- 8.2.5.** A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- 8.2.6.** A realização da avaliação sensorial dos produtos/alimentos (características organolépticas, cor, aroma, odor, gosto, aparência, textura, cinestesia), de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- 8.2.7.** As características específicas de cada produto deverão seguir os padrões estabelecidos no item de Especificações Técnicas de Produtos Alimentícios, constante neste CONTRATO;
- 8.2.8.** A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto, informação nutricional 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 e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização, inclusive para o recebimento de alimentos pré-processados;

8.3. Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, indicando a inexecução e as possíveis sanções por inadimplemento contratual;

8.4. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

8.5. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliação periódica;

8.6. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.

8.7. A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

9. CARACTERÍSTICAS DA(S) UNIDADE(S) ATENDIDA(S)

9.1. Unidades de Atendimento

UNIDADE	ENDEREÇO
Centro de Atenção Psicossocial - CAPS I Butantã.	R Oscar Pinheiro Coelho, 287 - Caxingui
CAPS Infante Juvenil Butantã	R Baltasar Rabelo, 167 - Rio Pequeno
Centro de Atenção Psicossocial - CAPS II Adulto-Idoso	Rua Dr. Cândido Espinheira, nº 616 - Perdizes

CAPS AD II PINHEIROS	Rua Nicolau Gagliardi, 439 - Pinheiros
CECCO Previdência	Rua Pedro Peccinini, 88 - Instituto de Previdencia
CECCO BACURI	Av. Sumaré, 67 - Perdizes
SAE LAPA	R. Tomé de Souza, 30 - Lapa
SAE BUTANTÃ	Rua Dr. Bernardo Guertzenstein, 45 - Jardim Sarah, São Paulo - SP

9.2. Quantitativos de Refeições - Estimativas mensal e anual

UNIDADE	CONSUMO MENSAL				OFICINA/MÊS
	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	MERENDA	
CAPS II Butantã	215	0	349	381	02 p/mês
CAPS II Butantã	413	20	262	418	02 p/mês
CAPS II Adulto Perdizes	180	0	165	165	02 p/mês
CECCO PREVIDÊNCIA	0	0	0	0	02 p/mês
CAPS AD II PINHEIROS	0	0	0	0	01 p/mês
CECCO BACURI	0	0	0	0	01 p/mês
TOTAL MENSAL (22 DIAS)	808	20	776	964	10 P/MÊS
TOTAL ANUAL	9.696	240	9.312	11.568	120 P/MÊS

UNIDADES	KIT LANCHE - QUANTIDADE MENSAL
CECCO PREVIDÊNCIA	1020
CECCO BACURI	1330
CAPS AD II PINHEIROS	770
SAE LAPA	810
SAE BT	780
MENSAL ESTIMADO	4710
ANUAL ESTIMADO	56520

9.3. Dos Horários de Entrega

REFEIÇÃO	HORÁRIO ENTREGA
DESJEJUM	07:00 H até 08:00H
COLAÇÃO	07:00 H até 08:00H
ALMOÇO	11:30 H até 12:30H
MERENDA	14:00H até 15:00H
FESTIVAS	CONFORME SOLICITAÇÃO DA UNIDADE
KIT LANCHE	07:00H até 08:00H



9.3.1 Os quantitativos previstos deverão serem entregues nas unidades impreterivelmente nos horários estabelecidos no item 9.3. Após estes horários, fica a critério da Unidade de Saúde receber ou não, total ou parcialmente as alimentações para aquele dia/horário.

9.3.1.1 Quando de algum imprevisto emergencial durante a entrega, a Unidade de Saúde deverá ser avisada imediatamente, via telefone e a ocorrência registrada pela Unidade com o parecer se aceita ou não a justificativa.

9.3.1.2 Os atrasos de entregas, recorrentes com ou sem comunicação prévia estarão sujeitas às penalidades previstas em contrato.

10. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA E KIT LANCHE

10.1. OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços de Alimentação Transportada e kit lanche.

10.2. REGRAS GERAIS

10.2.1. O CONTRATANTE realizará ao final de cada mês, a Avaliação de Desempenho e Qualidade dos Serviços Prestados pela CONTRATADA, através do instrumento de avaliação denominado: Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços prestados (FAQ).

10.2.1.1. A utilização deste formulário mensal não isentará a CONTRATADA de outras avaliações de rotina que poderão ocorrer no decorrer da vigência do CONTRATO, inclusive, por itens que não constarem no referido instrumento de avaliação, porém que contemplem às exigências do CONTRATO e sejam fundamentais para sua perfeita execução;

10.2.1.2. A utilização deste formulário mensal não impede que outras ferramentas de avaliação sejam elaboradas, em conjunto ou não com a CONTRATADA, conforme necessidade do CONTRATANTE, inclusive com frequência maior de aplicação.

10.2.2. Para esta ferramenta, será considerada uma avaliação mensal para cada serviço;

10.2.3. Na execução dos serviços prestados, a CONTRATADA deverá atingir níveis de exigência baseados em indicadores de desempenho e métricas descritas nos itens abaixo.

10.3. METODOLOGIA DA AVALIAÇÃO

ITEM I	Ocorrências na entrega do cardápio, considerando o TR e Contrato
OBJETIVO	Garantir que o prazo de entrega do CARDÁPIO MENSAL seja devidamente cumprido para que, eventuais alterações possam ser realizadas em tempo hábil.
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	A CONTRATADA será avaliada no item - entrega do CARDÁPIO ao CONTRATANTE em dois aspectos: prazo e formulação. O cardápio deverá ser entregue no primeiro dia útil do mês anterior à execução do cardápio em todas as unidades participantes.
PERIODICIDADE	Mensal.
AVALIADOR	Gerente da Unidade ou responsável do CONTRATANTE.

ITEM II	Ocorrências quanto às alterações de cardápio, mudanças de preparações para distribuição e/ou quantitativos entregues.
OBJETIVO	Garantir que o cardápio validado seja executado, tanto nas frequências contratadas quanto na qualidade das preparações, a fim de que, todos os usuários possam receber as mesmas preparações com o mesmo padrão de qualidade para todas as refeições, incluindo descartáveis e insumos como temperos, sal, açúcar, adoçante e outros.
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	A CONTRATADA será avaliada nos itens ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO E QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES, considerando o cumprimento do cardápio validado, eventuais alterações previamente formalizadas, por escrito, no prazo mínimo de 48h à Contratante e os quantitativos de refeições e descartáveis entregues em conformidade com a solicitação descrita no TR.
PERIODICIDADE	Diária/ observar para pelo menos 90% dos dias do mês
AVALIADOR	Gerente da Unidade ou responsável do CONTRATANTE.

ITEM III	Ocorrências quanto a HORÁRIO E TRANSPORTE das refeições entregues
OBJETIVO	Garantir que o transporte e a distribuição das refeições aos usuários ocorram adequadamente dentro dos horários pré-estabelecidos com a qualidade uniforme de apresentação das mesmas. E que o transporte esteja em conformidade com a PT SMS.G Nº 2619/2011.
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	A CONTRATADA será avaliada nos itens: HORÁRIO E TRANSPORTE considerando os horários de entrega das refeições estipulados no TR onde atrasos ou adiantamentos serão contabilizados a partir do horário de chegada da refeição na unidade, conforme limite de tolerância estabelecido (15min), assim como, a apresentação dos alimentos. O transporte será avaliado em conformidade com a PT SMS.G nº 2619/2011.
PERIODICIDADE	Diária/ observar para pelo menos 90% dos dias do mês
AVALIADOR	Gerente da Unidade ou responsável do CONTRATANTE.

ITEM IV	Ocorrências quanto ao porcionamento e apresentação das refeições entregues.
OBJETIVO	Garantir que as características, apresentação dos alimentos e quantidades (<i>per capita</i>) do porcionamento previstas em CONTRATO sejam devidamente cumpridas.
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	A CONTRATADA será avaliada nos itens PORCIONAMENTO E APRESENTAÇÃO considerando o porcionamento <i>per capita</i> nas preparações do prato principal, guarnição e sobremesa estabelecidas no TR para refeições e Kit lanches. Na apresentação será considerado o acondicionamento e condições de chegada das refeições para consumo.
PERIODICIDADE	Diária/ observar para pelo menos 90% dos dias do mês
AVALIADOR	Gerente da Unidade ou responsável do CONTRATANTE.

10.4. CRITÉRIOS

10.4.1. Critérios da pontuação a serem utilizados em todos os itens avaliados dos módulos:

ÓTIMO	BOM	REGULAR	RUIM
03 (três) pontos	02 (dois) pontos	01 (um) ponto	0 (zero) ponto

ÓTIMO – Cumpre a total conformidade dos critérios estabelecidos, em 90% do mês.

BOM – Cumpre parcialmente (em até 80%) os critérios estabelecidos, em 90% do mês.

REGULAR – Cumpre parcialmente (entre 79 e 50%) os critérios estabelecidos, em 90% do mês.

RUIM – Descumprimento em todos os critérios estabelecidos no item, em 90% do mês.

ITEM	DESCRIPTIVO	PONTUAÇÃO
I	Cardápio entregue do prazo estabelecido em contrato e de acordo com as orientações de cardápio mínimo exigido no item 5 do TR, sem necessidade de correções	3
	Cardápio entregue com atraso de até 5 dias, mas de acordo com as orientações de cardápio mínimo exigido no item 5 do TR, sem necessidade de correções	2
	Cardápio entregue com atraso acima de 5 dias ou/e em desacordo com as orientações de cardápio mínimo exigido no item 5 do TR, ou com necessidades de grandes correções do mesmo	1
	Cardápio entregue com atraso e em desacordo com as orientações de cardápio mínimo exigido no item 5 do TR	0

II	Refeição entregue está de acordo com o cardápio em quantidade suficiente com os descartáveis necessários e/ou insumos previstos para a refeição	3
	Refeição entregue em quantidade suficiente com o cardápio alterado e não comunicado previamente, e/ou falta de descartáveis necessários ou insumos previstos para a refeição	2
	Refeição entregue com o cardápio alterado e não comunicado previamente, com quantidade insuficiente de refeições solicitadas com descartáveis necessários ou insumos previstos para a refeição	1
	Refeição entregue com o cardápio alterado e não justificado previamente, em quantidade insuficiente de refeições ao solicitado, apresentando falta de descartáveis necessários ou insumos previstos para a refeição	0

III	Transporte adequado, acondicionamento apropriado dos alimentos e horário de chegada das refeições no prazo estabelecido atendendo ao TR e legislação.	3
	Transporte adequado, acondicionamento apropriado dos alimentos e horário de chegada das refeições acima e/ou antes do prazo estabelecido no TR.	2
	Transporte adequado, acondicionamento inadequados dos alimentos e horário de chegada das refeições dentro do prazo estabelecido no TR com características e/ou apresentação alteradas por acondicionamento inadequado, mas apropriadas ao consumo.	1
	Transporte inadequado, acondicionamento inapropriados dos alimentos e horário de chegada das refeições acima e/ou antes do prazo estabelecido no TR.	0

IV	Refeições entregues com porcionamentos, características e apresentação dos alimentos adequadas para o consumo, atendendo ao TR e legislação.	3
	Refeições entregues com porcionamentos e características adequadas, apresentação alterada dos alimentos por acondicionamento inadequado, mas apropriadas ao consumo.	2
	Refeições entregues com porcionamentos insuficientes, características e apresentação dos alimentos adequados para o consumo.	1
	Refeições entregues com porções inadequadas, apresentando características dos alimentos alteradas por preparação e/ou acondicionamento inadequados, inapropriadas ao consumo.	0

10.5. RESULTADO FINAL

10.5.1. A nota final será obtida mediante o resultado da somatória total dos pontos obtidos, considerando os pesos indicados na planilha abaixo:

ITEM	DESCRIPTIVO	Peso	VALORES FINAIS
I	CARDÁPIO	2	6
II	ELABORAÇÃO E QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES	5	15

III	HORÁRIO E TRANSPORTE	4	12
IV	PORCIONAMENTO E APRESENTAÇÃO	5	15
	TOTAL		48

10.5.2. Ao final de cada período mensal será obtida a média aritmética dos resultados das avaliações de qualidade das unidades de cada STS;

10.5.3. O resultado de cada avaliação terá como teto máximo 48 pontos.

10.5.4. Os resultados das Avaliações de Qualidade auxiliarão na obtenção do resultado final do ateste, conforme resultado abaixo, auxiliando na indicação de possível penalidade, conforme os ritos jurídicos e garantindo a plena defesa à empresa contratada:

TOTAL DE PONTOS	INDICAÇÃO NO ATESTE
44 - 48	"A CONTENTO"
32 - 43	"PARCIALMENTE A CONTENTO" sujeito à penalidade de acordo com as cláusulas contratuais.
0 - 31	"PARCIALMENTE A CONTENTO" sujeito à penalidade de acordo com as cláusulas contratuais.

10.5.4.1. Para fins de ATESTE do Fiscal de Acompanhamento do Contrato, será considerado "A CONTENTO" as pontuações finais totais acima de 44 pontos.

10.5.4.2. Para fins de ATESTE do Fiscal de Acompanhamento do Contrato será considerado "PARCIALMENTE A CONTENTO" as pontuações finais totais abaixo de 44 pontos.

10.6. FORMULÁRIO AVALIAÇÃO DE QUALIDADE (FAQ)

CRS-O

AVALIAÇÃO DE QUALIDADE ALIMENTAÇÃO

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			

Responsável Pela Fiscalização:	
Gestor do Contrato: CRS-O/DAF/CONTRATOS	

ITEM/DESCRIPTIVO	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
I - CARDÁPIO	2		0
II - ELABORAÇÃO E QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES	5		0
III - HORÁRIO E TRANSPORTE	4		0
IV - PORCIONAMENTO E APRESENTAÇÃO	5		0
Total			0

NOTA FINAL	0
-------------------	---

Assinatura do Gerente da Unidade:	Assinatura do responsável da Contratada:

AVISO IMPORTANTE

OS NÚMEROS APURADOS EM TODAS AS AVALIAÇÕES OU OPERAÇÕES MATEMÁTICAS REALIZADAS PARA OBTENÇÃO DOS VALORES PARA FATURA, OBRIGATORIAMENTE, SERÃO NÚMEROS NATURAIS, NÃO DEVENDO SER UTILIZADOS CASAS DECIMAIS E/OU ARREDONDAMENTOS.

10.7. Condições Complementares

10.7.1. Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado, devendo ser apontado nota máxima no instrumental de avaliação.

10.7.2. Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a Unidade responsável deverá realizar reunião com a Contratada em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.



10.7.3. Sempre que a Contratada solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato.

10.8. RESPONSABILIDADES

10.8.1. Fiscal

§ Responsável pela avaliação da prestação de serviços utilizando o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, reunião e elaboração de toda documentação, juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois);

10.8.2. Gestor STS

§ Responsável pela consolidação das avaliações e pelo encaminhamento para pagamento ou análise do Gestor Administrativo.

10.8.3. Gestor Administrativo

§ Responsável pela indicação de aplicação das sanções cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada, em caso de inexecução contratual.

10.9. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

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

10.9.2. Após o fechamento das medições do mês de apuração, cabe ao Gestor, com base nos resultados finais dos Formulários de Avaliação de Qualidade, sempre que a pontuação final for abaixo de 32 pontos, realizar reunião com a Contratada em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição. Uma via da Avaliação deve ser entregue à Contratada, que deverá apresentar plano de ação com medidas corretivas e providenciar as adequações que se fizerem necessárias.

10.10. De posse dessa avaliação, juntamente com as justificativas dos itens avaliados em 0 (zero) a 2 (dois), cabe à equipe de gestão consolidar as avaliações utilizando-se do quadro-resumo e, se for o caso, encaminhar proposta de penalidade à autoridade competente.