

TERMO DE CONTRATO Nº 02/CRS-SE/2024

PROCESSO : 6018.2023/0007610-3

TIPO : MENOR PREÇO GLOBAL MENSAL

OBJETO: Prestação de serviços de nutrição e alimentação transportada, conforme especificações constantes do Anexo II Termo de Referência - Especificações Técnicas e Condições de Prestação do Serviço de Edital do Pregão nº 31/2023.

CONTRATANTE: Prefeitura do Município de São Paulo – SMS/CRS SUDESTE

CONTRATADA: APETECE SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO S. A.

VALOR DO CONTRATO: R\$ 3.152.318,40

DOTAÇÃO A SER ONERADA: 84.25.10.301.3003.2.520.3.3.90.39.00.00.1.500.9001

NOTA DE EMPENHO: 6.781/2024

Termo de Contrato que entre si celebram o
Município de São Paulo, por meio de sua
COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE SUDESTE, e a
empresa *APETECE SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO S. A.*

O **Município de São Paulo**, por sua *COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE SUDESTE*, neste ato representada por **FRANCIS DA SILVA FERNANDES**, adiante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa **APETECE SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO S. A.**, com sede na Avenida Guido Aliberti, nº 4297, Sala 01, Bairro: Mauá, CEP: 09580-400, Cidade: São Caetano do Sul – SP, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas sob nº 60.166.832/0001-04, neste ato representada por seu representante legal **THIAGO DA SILVA RODRIGUES DOS SANTOS**, diretor, portador do RG nº [REDACTED] e do CPF nº [REDACTED], adiante simplesmente designada **CONTRATADA**, nos termos da autorização contida no despacho de fls. 096848741, do processo citado na epígrafe, têm entre si, justo e acordado o presente contrato, na conformidade das condições e cláusulas seguintes:

17/1
R
fa

CLÁUSULA PRIMEIRA

DO OBJETO DO CONTRATO

- 1.1** O presente contrato tem por objeto a prestação de serviços de nutrição e alimentação transportada, para as unidades da Coordenadoria Regional de Saúde Sudeste.
- 1.2** Deverão ser observadas as especificações e condições de prestação de serviços constantes do Termo de Referência – Anexo II, parte integrante deste edital.

CLÁUSULA SEGUNDA

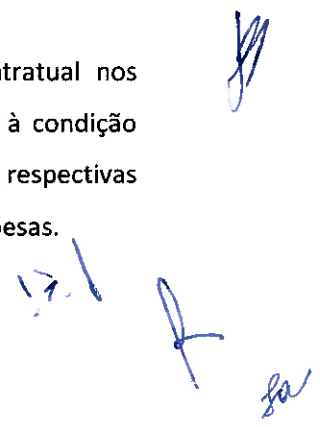
DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 2.1** A prestação dos serviços será executada conforme Termo de Referência – Anexo II, parte integrante deste Edital.

CLÁUSULA TERCEIRA

DO PRAZO CONTRATUAL

- 3.1** O prazo de execução do contrato terá duração de 12 (doze) meses, iniciando-se a partir da data da ordem de início, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma do artigo 107 da Lei nº 14.133/21, e do artigo 116 do Decreto Municipal nº 62.100/22, 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 nº 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\$ 3.152.318,40 (três mil cento e cinquenta e dois trezentos e dezoito reais e quarenta centavos).

4.1.1 O valor mensal estimado da presente contratação é de R\$ 262.693,20 (duzentos e sessenta e dois mil seiscentos e noventa e três reais e vinte centavos), correspondendo à remuneração dos seguintes itens:

ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA				
OBJETO/REFEIÇÕES	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL	
Desjejum	9.450	R\$ 13,08	R\$	123.606,00
Almoço	2.790	R\$ 26,04	R\$	72.651,60
Lanche/Merenda	6.060	R\$ 8,56	R\$	51.873,60
Jantar	300	R\$ 26,04	R\$	7.812,00
Kit Oficina Culinária	15	R\$ 450,00	R\$	6.750,00
VALOR GLOBAL MENSAL:		R\$	262.693,20	
VALOR GLOBAL ANUAL:		R\$	3.152.318,40	

4.2 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 Edital e seus Anexos, constituindo a única remuneração devida pela CONTRATANTE à CONTRATADA.

4.3 Para fazer às despesas do Contrato, foi emitida a nota de empenho nº 6.781/2024, no valor de R\$ 2.907.138,08 (dois milhões novecentos e sete mil cento e trinta e oito reais e oito centavos), onerando a dotação orçamentária nº 84.25.10.301.3003.2.520.3.3.90.39.00.00.1.500.9001 do orçamento vigente, respeitado o princípio da anualidade orçamentária, devendo as despesas do exercício subsequente onerar as dotações do orçamento próprio.

4.4 Os preços contratuais serão reajustados, observada a periodicidade anual que terá como termo inicial a data da apresentação da proposta, desde que não ultrapasse o valor praticado no mercado.

4.4.1 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.



- 4.4.1.1** 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.
- 4.4.2** Fica vedado qualquer novo reajuste pelo prazo de 1 (um) ano.
- 4.4.3** O reajuste será realizado por apostilamento.
- 4.5** 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.
- 4.6** 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.
- 4.7** 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)** 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;
 - e)** Arcar fiel e regularmente com todas as obrigações trabalhistas dos empregados, quando for o caso, que participem da execução do objeto contratual;
- 
- 
- 
- 

- f) Enviar à Administração e manter atualizado o rol de todos os funcionários que participem da execução do objeto contratual;
 - g) 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;
 - h) Responder por todos os encargos e obrigações de natureza trabalhista, previdenciária, acidentária, fiscal, administrativa, civil e comercial, resultantes da prestação dos serviços;
 - i) Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
 - j) 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;
 - k) Manter, durante o prazo de execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 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.

CLÁUSULA SEXTA

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 6.1** 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

17.1
A
sa

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 de 27 de DEZEMBRO DE 2022.
 - j) Atestar mensalmente, através do fiscal do contrato, 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 embaraçar 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.

CLÁUSULA SETIMA

DO PAGAMENTO

- 7.1** O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias, a contar da data do adimplemento do serviço.



- 7.1.1** 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.
- 7.1.2** 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.
- 7.2** 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.
- 7.2.1** No caso de prestadores de serviço com sede ou domicílio fora do Município de São Paulo, deverá 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 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.
- 7.2.2** 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.
- 7.3** 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.
- 7.4** 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;

17/1



- d) Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);
- e) Nota Fiscal ou Nota Fiscal Fatura devidamente atestada;
- f) Folha de Medição dos Serviços;
- 7.4.1 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.
- 7.4.2 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.
- 7.4.3 Por ocasião de cada pagamento, serão feitas as retenções eventualmente devidas em função da legislação tributária.
- 7.5 A não apresentação de certidões negativas de débito, ou na forma prevista no subitem 7.4.2, não impede o pagamento, porém será objeto de aplicação de penalidade ou rescisão contratual, conforme o caso.
- 7.6 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.
- 7.7 Fica ressalvada qualquer alteração por parte da Secretaria Municipal de Finanças, quanto às normas referentes ao pagamento de fornecedores.

CLÁUSULA OITAVA

DO CONTRATO E DA EXTINÇÃO

- 8.1 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
- 8.2 O ajuste poderá ser alterado nas hipóteses previstas nos artigos 124 a 136 da Lei Federal nº 14.133/21.
- 8.3 A CONTRATANTE se reserva o direito de promover a redução ou acréscimo do ajuste, nos termos do art. 125 da Lei Federal nº 14.133/21.
- 8.4 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.

121
R
a

8.5 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.

8.6 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

CLÁUSULA NONA

DA EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

9.1 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.

9.2 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 Sétima.

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

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

9.4 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.

9.5 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.

9.5.1 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 II, verificadas posteriormente.

12.1



CLÁUSULA DÉCIMA

DAS PENALIDADES

10.1 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;

10.1.2 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

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

10.1.2.2 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.

10.2 A CONTRATADA estará sujeita às seguintes penalidades pecuniárias:

10.2.1 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

17.1
P
sa

impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

10.2.2 Multa por inexecução total do contrato: 20% (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.

10.2.3 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.	2	Por ocorrência
4	Fornecer informação falsa de serviço ou substituição do item 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 de habilitação 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	Entregar o uniforme aos empregados na periodicidade definida no Edital e seus anexos.	1	Por empregado 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	Apresentar notas fiscais discriminando preço e quantidade de todos os itens entregues	4	Por ocorrência
26	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
27	Manter em estoque equipamentos discriminados em contrato, para uso diário.	2	Por item e por dia
28	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
29	Cumprir quaisquer dos itens do contrato e seus anexos não previstos nesta tabela de multas	1	Por item e por ocorrência
30	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
31	Substituir os equipamentos que apresentarem defeitos e/ou apresentarem rendimento insatisfatório em até 48 horas, contadas da comunicação da contratante.	2	Por dia
32	Providenciar solução de problema que acarrete suspensão de fornecimento.	4	Por ocorrência
33	Cumprir o cronograma determinado em contrato e termo de referência.	3	Por item e por ocorrência

10.2.3.1 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.

10.2.4 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.

10.2.5 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;

[Handwritten signature]

14.12

[Handwritten signature]

- 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.
- 10.2.5.1** 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.
- 10.3** O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA.
- 10.3.1** 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.
- 10.3.2** 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.
- 10.3.3** Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONTRATADA à CONTRATANTE, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.
- 10.3.4** 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.
- 10.4** Caso haja rescisão, a mesma atrai os efeitos previstos no artigo 139, incisos I e IV, da Lei Federal nº 14.133/21.
- 10.5** 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.
- 10.5.1** 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 PRIMEIRA

DA GARANTIA

- 11.1** Para execução deste contrato, foi prestada garantia no valor de R\$ 157.615,92 (cento e cinquenta e sete mil seiscentos e quinze reais e noventa e dois centavos), correspondente ao importe de 5% (cinco inteiros por cento) do valor total do contrato, sob a modalidade seguro garantia, nos termos do artigo 96, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/21, observado o quanto disposto no Decreto 62.100/2022.
- 11.1.1** 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



17.1



de 3 (três) dias úteis, de forma a que corresponda sempre a mesma percentagem estabelecida.

- 11.1.1.1** O não cumprimento do disposto na cláusula supra, ensejará aplicação da penalidade estabelecida na cláusula 10.2 deste contrato.
- 11.1.2** 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.
- 11.1.3** 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.
- 11.1.4** A garantia poderá ser substituída, mediante requerimento da interessada, respeitadas as modalidades referidas no artigo 96, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21.
- 11.2** A validade da garantia prestada, em seguro-garantia ou fiança bancária, deverá ter validade mínima de 15 (quinze) meses, além do prazo estimado para encerramento do contrato, por força da Orientação Normativa nº 2/2012 da PGM.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

DISPOSIÇÕES FINAIS

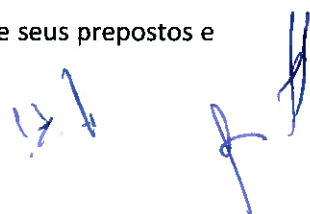
- 12.1** Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de qualquer das cláusulas deste contrato poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.
- 12.2** Todas as comunicações, avisos ou pedidos, sempre por escrito, concernentes ao cumprimento do presente contrato, serão dirigidos aos seguintes endereços:
- CONTRATANTE:** COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE SUDESTE – CRS-SE
Rua Padre Marchetti, nº 557, Ipiranga – CEP 04266-000 – São Paulo/SP – Telefone: 2061-7468
- CONTRATADA:** APETECE SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO S. A.
Avenida Guido Aliberti, 4297, Sala 01, Bairro Mauá – CEP 09580-400 – São Caetano do Sul/SP – Telefone: (11) 4233-9300 – e-mail: comercial@apetece.com.br
- 12.3** Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições contratuais em face da superveniência de normas federais e/ou municipais que as autorizem.



12/1



- 12.4** 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.
- 12.5** A Administração reserva-se o direito de executar através de outras contratadas, nos mesmos locais, serviços distintos dos abrangidos na presente contratação.
- 12.6** 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.
- 12.7** No ato da assinatura deste instrumento foram apresentados todos os documentos exigidos na habilitação do licitante.
- 12.8** 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 sob fls. 094537805, 095972852 e 095973323 do processo administrativo nº 6018.2023/0007610-3.
- 12.9** 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.
- 12.10** 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 TERCEIRA

DO FORO

13.1 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, 23 de janeiro de 2024.


FRANCIS DA SILVA FERNANDES
Coordenadora
Coordenadoria Regional de Saúde Sudeste
Prefeitura do Município de São Paulo
CONTRATANTE


THIAGO DA SILVA RODRIGUES DOS SANTOS
Diretor
Apetee Sistemas de Alimentação S. A.
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:


Tatiane Areias Paulela
RF. 729.583.9/1
CRS Sudeste


Renata E. Rodrigues
Contratos / Faturamento

ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

OBJETO: Prestação de serviços de nutrição e alimentação transportada, conforme as especificações descritas neste termo.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

As legislações e regulamentações mencionadas neste termo incluem não apenas seus textos originais e suas atualizações, mas também legislações complementares relacionadas a eles, bem como outras leis obrigatórias e relevantes ao objeto contratado, tendo assim criterioso cumprimento dos parâmetros técnicos, instituídos pelos Órgãos Competentes e demais conglomerados técnicos de prerrogativas deliberativas nesta seara.

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1. Prestação de serviços de nutrição e alimentação transportada, com operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento das refeições diárias aos pacientes, assegurando uma alimentação balanceada, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a estimativa mensal de refeições conforme relação a seguir, mediante a solicitação das Unidades.

1.2. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a **utilização das dependências da cozinha central da CONTRATADA**, onde a alimentação será preparada, e distribuída as unidades receptoras. As refeições serão devidamente acondicionadas em embalagens individuais e transportadas em recipientes isotérmicos com capacidade adequada às quantidades a serem servidas, e transportadas em veículos até as unidades indicadas pela **CONTRATANTE**, onde as refeições serão distribuídas e servidas aos comensais.

1.3. O objeto inclui o fornecimento de todos os gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução dos serviços, mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como veículos para transporte das refeições equipados para esse fim, nos termos da legislação pertinente, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária, até as unidades a serem atendidas.

2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos, observando-se ainda:

2.1.1. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, e preparadas o mais próximo possível do transporte;

2.1.2. Os serviços deverão estar sob responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição;



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

2.1.4. A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições deverão ser supervisionados pelo responsável técnico, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;

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

2.2.1. Programação das atividades de nutrição e alimentação;

2.2.2. Elaboração de cardápio diário completo – semanal quinzenal ou mensal.

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

2.2.4. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Portaria CVS-6/99;

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

2.2.6. Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;

2.2.7. Coleta de amostras da alimentação preparada;

2.2.8. Transporte das refeições até as unidades indicadas pela **CONTRATANTE**;

2.2.9. Distribuição das refeições nos locais, devidamente acondicionadas, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas;

2.2.10. Porcionamento uniforme das refeições aos comensais, utilizando-se de utensílios apropriados;

2.2.11. Higienização e limpeza de todas as dependências vinculadas à prestação de serviços, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos comensais.

2.3. Dos cardápios:

a) Para a elaboração do cardápio diário, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios com respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, previamente estabelecidos.

b) Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas. Deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados e de forma a garantir a aceitabilidade pelos comensais.

c) As porções de alimentos a serem servidas nas refeições deverão obedecer às quantidades mínimas fixadas no presente, salvo em casos em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar, ou utilizados em quantidade maior ou menor, em dietas especiais.

d) Deverão constar dos cardápios cálculos dos nutrientes e valor energético total.



e) Os sucos servidos deverão ser de frutas naturais em embalagens Tetra Pak, não podendo conter corantes e/ou aromatizantes artificiais, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10°.

f) Os cardápios deverão ser submetidos à apreciação da **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 15 dias de sua utilização. Após a aprovação, os cardápios poderão sofrer alterações, desde que com prévia anuência da **CONTRATANTE** e mediante justificativa da **CONTRATADA**.

2.3.1. Padronização das refeições:

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			
ALIMENTOS	UND	DESJEJUM QUANT.	MERENDA QUANT.
I. CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	50
OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	200
II. LEITE TIPO A (C/ S/ AÇÚCAR) C/ CAFÉ OU	ML	250	250
LEITE (C/ S/ AÇÚCAR) PURO OU	ML	250	250
LEITE (ACHOCOLATADO C/ S/ AÇÚCAR) OU	ML	250	250
IOGURTE	ML	-	100
III. SUCO DE FRUTAS NATURAL (TETRA PAK)	ML	250	250
IV. PÃO G – Francês ou tipo hot-dog ou forma	G	50	50
PÃO (MINI)	G	50	50
BISCOITO G OU	G	50	50
TORRADA G	G	40	40
BOLO OU	G	50	50
CEREAL MATINAL (tipo sucrilhos)	G	-	50
V. MARGARINA (C/ OU S/ SAL) OU	G	10	10
GELÉIA DE FRUTAS G	G	30	30
VI. FRIOS	G	30	30
VII. FRUTA	U	1	0

(*) As solicitações de pequenas refeições deverão ser compostas de 01 item de cada grupo de acordo com o proposto no Cardápio apresentado pela empresa e devidamente aceito pela Gerência de cada unidade.

B) GRANDES REFEIÇÕES: ALMOÇO/JANTAR		
ALIMENTOS	UND	QUANTIDADE PREPARADA
I. ENTRADA: VEGETAIS (SALADAS)	G	60
II. CEREAL	G	150
III. LEGUMINOSAS (FEIJÃO, ERVILHA, LENTILHA)	G	80
IV. CARNES BOVINAS	G	120
OU AVES	G	200
OU PEIXES: FILÉ	G	120
POSTAS	G	200
OU FÍGADO	G	120
V. GUARNIÇÃO: VEGETAIS	G	100/150
OU FAROFA (no máximo 2x por semana)	G	50
OU PIRÃO (no máximo 2x por semana)	G	100

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

OU MASSAS FRESCAS/SECAS (no máximo 2x por semana)	G	100
OU POLENTA (no máximo 2x por semana)	G	100
VI. SOBREMESA: FRUTAS	U	1
OU GELATINA, FLAN, PUDIM OU DOCE CASEIRO	G	100
VII. SUCO DE FRUTAS NATURAL (TETRA PAK)	ML	200

2.3.2. Composição das refeições

2.3.2.1. O **cardápio das refeições ligeiro** para pacientes deverá ser composto da seguinte forma:

2.3.2.1.1. Desjejum:

- a) Café e chá – poderão ser solicitados em porções individuais de 50 ml ou em garrafas térmicas de 1 litro;
- b) Leite tipo A puro, com café ou achocolatado ou iogurte;
- c) Pão francês ou mini pão ou tipo hot-dog ou forma (com margarina ou geleia de frutas ou frios) ou bolo simples ou biscoito ou torrada ou cereal matinal tipo sucrilhos;
- d) Margarina ou manteiga (com ou sem sal) ou geleia de frutas;
- e) Frios (tipo presunto e/ou peito de peru e/ou queijo prato e/ou mussarela) no mínimo três vezes por semana;
- f) Fruta da época;
- g) Suco natural;

2.3.2.1.2. Lanche:

- a) Café e chá – poderão ser solicitados em porções individuais ou em garrafas térmicas de 1 litro;
- b) Leite tipo A puro, com café ou achocolatado ou iogurte - poderão ser solicitados em porções individuais ou em garrafas térmicas de 1 litro;
- c) Iogurte;
- d) Pão francês ou mini pão ou tipo hot-dog ou forma (com margarina ou geleia de frutas ou frios) ou bolo simples ou biscoito ou torrada ou cereal matinal tipo sucrilhos;
- e) Margarina ou manteiga (com ou sem sal) ou geleia de frutas;
- f) Frios (tipo presunto e/ou peito de peru e/ou queijo prato e/ou mussarela) no mínimo três vezes por semana;
- g) Suco natural.

(*) As solicitações de pequenas refeições deverão ser compostas de 01 item de cada grupo de acordo com o proposto no Cardápio apresentado pela empresa e devidamente aceito pela Gerência de cada Unidade.

2.3.2.2. O **cardápio das refeições completas** (almoço/jantar) para pacientes deverá ser composto da seguinte forma:

- a) Arroz ou substituto;
- b) Feijão;
- c) Prato principal à base de alimentos de origem animal, com uma opção à base de ovo;
- d) Guarnição à base de legumes e vegetais folhosos, de preferência ou farofa ou pirão ou massas frescas/secas ou polenta sendo estes quatro últimos itens permitidos no máximo duas vezes por semana;
- e) Salada, à base de vegetais crus, de preferência;
- f) Sobremesa constituída por frutas da época, ou doce caseiro podendo ser repetidos no máximo duas vezes por semana;




g) Suco de frutas natural em embalagem Tetra Pak, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10° C.

h) Deverá haver opção de fruta da época para a sobremesa quando a mesma for doce.

2.3.2.3. Embalagens:

a) Para todos os itens descritos, a embalagem deve ser individual e descartável.

b) Pão francês deve estar acondicionado em pacote individual em filme de polipropileno.

c) As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas antes de serem embaladas em pacotes em filme de polipropileno e, no caso de laranja descascada e cortada ao meio, bem como as frutas servidas em pedaços como melão, mamão, abacaxi e etc., deverão ser higienizadas e descascadas conforme o caso para serem embaladas em embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

d) O prato quente deve estar separado da salada e deve ser servido em recipiente individual de alumínio para preservar sua integridade e temperatura.

e) Suco de fruta deve ser natural e estar em embalagem industrializada (Tetra Pak) acompanhada de canudo individual.

2.3.2.4. Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes, a saber:

a) carnes: carne seca, frango, peixe, linguiça e fígado bovino e ovos.

b) guarnição: acelga, abobrinha, abóbora, brócolis, berinjela, batata comum, batata doce, couve manteiga, couve flor, chuchu, cenoura, espinafre, mandioca, pimentão, quiabo, repolho, vagem, etc.

c) salada: alface, agrião, almeirão, beterraba, escarola, tomate, etc.

d) sobremesa: fruta (abacate, abacaxi, banana, caqui, laranja, pera, melancia, manga, tangerina, uva, etc.) ou doce (marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, etc.).

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

2.3.3. Frequência dos Alimentos:

CARNES	TIPO OU CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES	Nº DE VEZES
Aves	Galinha/frango	Assadas, à caçadora À passarinho, à milanesa Strogonoff, grelhada	2 vezes por semana
Peixes	Pescada, garoupa cação, merluza fresco ou grelhado em filé ou postas	À milanesa, frito, cozido, ensopado	1 vez por semana
Carne suína	Pernil, bisteca, lombo e embutidos	Feijoada, frita ou assada	1 vez por semana
Carne bovina	Alcatra, contrafilé, patinho, lagarto, coxão duro, coxão mole	Bife simples, à milanesa, rolê, de panela, assados e/ou s/recheio, goulash, strogonoff, moída. Brochete, churrasco	3 vezes por semana

ba

2.3.3.1. De acordo com a preparação a que se destinam utilizar os seguintes tipos de carne:

Bifes, grelhados e empanados	Alcatra, coxão mole ou contra filé
Assados, bifes de panela e bife rolê	Coxão duro, lagarto ou patinho
Espetos, iscas grelhadas, stroganoff	Alcatra, contra filé
Goulash, carne em pedaços, ensopados	Coxão duro, patinho
Almôndegas, quibes, hambúrguer, carne moída	Coxão mole ou patinho

OBS: Outros tipos de carne poderão ser incluídos desde que atendam a hábitos alimentares regionais e seus custos sejam equivalentes aos propostos.

2.3.4. VARIAÇÃO DAS PREPARAÇÕES

Exemplo de preparações, entre outras:

PREPARAÇÃO	VARIAÇÃO
Saladas	- de vegetais crus ou cozidos, simples ou mistas - de leguminosas
Sopas	- de vegetais, massas, cereais, leguminosas e canja
Massa e Arroz	- massas (com ou sem queijo), talharim, espaguete simples, à grega
Leguminosas	- feijão carioquinha, branco, roxinho, preto ou outras variedades; grão de bico; lentilha; de primeira qualidade
Guarnições	- vegetais A, B ou C, purê, suflê, e também com menor frequência: farinha, farofa, pirão, polenta
Molhos	Acebolado, de manteiga, com salsa
Ovos	Portaria Municipal SMS nº 2619/2011, alterada pela Portaria Municipal nº 902/2019
Sobremesas	- frutas inteiras ou subdivididas, cozidas ou assadas, em saladas ou sorvete; - cremes, pudins, gelatinas, flans, doces caseiros (banana, abóbora, etc.)
Sucos	naturais em embalagem Tetra Pak, contendo polpa de frutas

2.3.4.1. Porcionamento dos alimentos:

2.3.4.1.1. GRAMAGEM DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

PRATO PRINCIPAL		
Carne bovina	Para assar	160 g
	Para grelhar	140 g
	Para cozinhar	150 g
	Moída	120 g
	Com osso	200 g
Aves	Com osso	250 g
	Sem osso	150 g
Embutidos	Linguiça	100 g
	Salsicha	60 g
Peixes	Filé	150 g
	Postas	200 g
Composições Diversas		
Almôndegas	120 g	

Ovo	2 u	
Espeto bovino / suíno / frango	150 g	
Hambúrguer	120 g	
Guarnição		
Massas	100 g	
Farofa	50 g	
Legumes	100 g	
Folhosos Crus	60 g	
Folhosos Cozidos	150 g	
Sobremesas		
Doces	Arroz doce	80 g
	Pudim	100 g
	Gelatina	100 g
	Manjar	100 g
	Sorvete	110 g
	Compota de frutas	80 g
	Pasta de frutas	40 g
	Pavê	100g
	Quindim	60 g
	Mousse	100 g
	Doce caseiro (bananada, goiabada, marmelada, canjica, sagu, etc.)	100 g
Frutas	Abacate	100 g
	Abacaxi	150 g
	Banana	1 u
	Caqui	2 u
	Laranja	1 u
	Figo	1 u
	Goiaba	1 u
	Maçã	1 u
	Mamão	150 g
	Manga	150 g
	Melancia com casca	250 g
	Melão	250 g
	Pera	1 u
	Tangerina	1 u
	Uva	200 g
	Salada de frutas	100 g
PEQUENAS REFEIÇÕES		
Pão	50 g	
Adoçante artificial (envelope individual)	20 g	
Biscoito com ou sem sal	50 g	
Gelatina, flan, pudim, doce caseiro	100 g	
Frios (queijo tipo mussarela, minas, ricota, prato, presente)	30 g	
logurte	100 ml	

Cereal – aveia em flocos, farelo de aveia ou cereal de milho sem açúcar	50 g
Suco de frutas	250 ml

OBS: As gramagens acima indicadas representam as quantidades mínimas admissíveis.

2.3.4.1.2. No preparo das grandes refeições serão utilizadas as seguintes quantidades médias, per capita:

Condimentos	Quantidade
Sal refinado, iodado, com baixo grau de umidade	
Alho	
Massa de tomate	
Cebola	
Extrato de tomate	
Pimenta do reino	
Pimenta vermelha	
Toucinho defumado	
Tomate	10g
Vinagre de vinho ou suco de limão	5g
Cheiro verde, pimentão, salsa, cebolinha, orégano e outros	q.s..
Óleo (soja, milho, arroz, girassol), azeite de oliva	q.s.

3. HORÁRIOS DE ENTREGAS

3.1. Refeições rotineiras e cardápios diferenciados – segunda-feira a domingo.

DESJEJUM	07h00 às 07h30
ALMOÇO	11h30 às 12h00
LANCHE	11h30 às 12h00
JANTAR	18h00 às 19h00

3.2. Excepcionalmente a CRS-SE poderá solicitar entregas em horários diferentes dos citados acima, podendo ser solicitada entrega em endereços diferentes das Unidades de Saúde da CRS Sudeste, sem cobrança de frete pela **CONTRATADA**.

4. LOCAIS DE ENTREGA E QUANTITATIVOS ESTIMADOS

4.1. QUANTIDADES MENSAIS:

STS ARICANDUVA/MOOCA

UNIDADES	D	A	L
CAPS Infantil Mooca Rua Taquari, 549 – Mooca	380	260	380
CAPS Álcool e Drogas Mooca Rua Jaibará, 251 – Mooca	300	500	150
CECCO Mooca Rua Taquari, 549 – Mooca	650	0	650
Total	1330	760	1180

(D – desjejum; A – almoço; L – lanche da tarde/merenda)

A

fu

STS IPIRANGA

UNIDADES	D	A	L	J
CAPS Infantil Ipiranga Rua Correia Salgado, 257 – Ipiranga	160	80	160	0
SAE DST/AIDS Dr. José Francisco de Araújo Rua Gonçalves Ledo, 606 – Ipiranga	380	0	0	0
RHC HD Ipiranga – Flávio Giannotti Rua Xavier de Almeida, 210 – Ipiranga	650	300	300	300
CECCO Heliópolis/Ipiranga Av. Almirante Delamare, 3033 – Heliópolis	400	0	400	0
Total	1590	380	860	300

(D – desjejum; A – almoço; L – lanche da tarde/merenda; J – jantar)

STS JABAQUARA/VILA MARIANA

UNIDADES	D	A	L
CAPS II Álcool e Drogas Jabaquara Rua Barão do Japurá, 1 – V. Guarani	200	200	200
CAPS II Álcool e Drogas Vila Mariana Av. Ceci, 2101 – Planalto Paulista	600	160	250
CAPS II Adulto Jabaquara Rua Getúlio Vargas Filho, 27 – Cidade Vargas	500	500	500
CAPS Infantil “CRIA Casinha” Rua Onze de Fevereiro, 318 – Cidade Vargas	260	0	200
SAE Ceci Av. Ceci, 2235 – Planalto Paulista	600	0	0
CECCO Ibirapuera Av. IV Centenário s/nº - Ibirapuera	700	0	750
CECCO Vila Guarani Rua Lussanvira, 178 – V. Guarani	680	0	250
Total	3540	860	2150

(D – desjejum; A – almoço; L – lanche da tarde/merenda)

STS PENHA

UNIDADES	D	A	L
SAE DST/AIDS Penha Praça Nossa Senhora da Penha, 55 – Penha	500	0	500
CECCO Padre Manoel da Nóbrega Rua Irmão Nicolau da Fonseca, 33 – Pe. Manoel da Nóbrega	600	0	600
Total	1100	0	1100

(D – desjejum; A – almoço; L – lanche da tarde/merenda)

STS VILA PRUDENTE/SAPOPEMBA

UNIDADES	D	A	L
CAPS Infantil Vila Prudente Av. Zelina, 322 – V. Zelina	120	200	120
CAPS Adulto Vila Prudente Praça Santa Helena, 56 – V. Prudente	470	590	420

fa

SAE DST/AIDS Vila Prudente Praça do Centenário de Vila Prudente, 108 – V. Prudente	400	0	0
CECCO Vila Prudente Av. Francisco Falconi, 83 – Jd. Avelino	500	0	230
SAE Herbert de Souza – Betinho Av. Arquiteto Vilanova Artigas, 515 – Teotônio Vilela	400	0	0
Total	1890	790	770

(D – desjejum; A – almoço; L – lanche da tarde/merenda)

5. ATRIBUIÇÕES DA CONTRATADA

A **Contratada** responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições em suas dependências, destinadas para este fim, bem como o transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais, observando-se:

5.1. Condições Gerais:

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

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

5.1.3. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água/energia elétrica/gás/vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

5.1.4. As refeições serão acompanhadas de guardanapo de papel, talheres descartáveis, palito, sachê de sal para tempero de salada, sachê de tempero pronto para salada (sendo que em caso das dietas especiais deverá ser fornecido azeite e vinagre) e copos descartáveis com tampa.

5.1.5. Todas as refeições deverão ser obrigatoriamente identificadas com etiqueta em suas tampas, onde conste o conteúdo.

5.1.6. Caso a Unidade solicite, a Contratada deverá fornecer a alimentação em recipientes do tipo Gastronorm (sendo um para cada tipo de preparação), bem como os equipamentos (banho-maria para manutenção adequada da temperatura das preparações e gás - GLP), utensílios (bandejas, embalagens descartáveis, talheres, guardanapos de papel, palitos, etc.), e mão de obra necessária (**copeiras**) para o bom desempenho do atendimento aos comensais.

5.1.7. Durante o período de refeições, nas unidades onde tenha um local próprio, deverá ser mantido um número suficiente de funcionários (copeiros) para assegurar as constantes limpezas das mesas, higienização do local e retirada de lixo.



5.1.8. O Preparo, embalagem e transporte dos alimentos e kits lanche deverão observar as normas contidas nas seguintes legislações:

- a) Portaria SVS/MS nº 1428, de 26/11/1993
- b) Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997;
- c) Lei estadual 10.083/1998 de 23/09/1998 - código sanitário do estado de SP;
- d) Portarias estaduais CVS-15/91 e suas alterações, CVS-01/2007 e CVS-04/2011;
- d) Resolução RDC nº 275, 21/10/2002;
- e) Lei municipal 13.725/2004 – código sanitário do município de São Paulo e suas alterações;
- f) Resolução-RDC 216/2004 da ANVISA – regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação demais normas aplicáveis.
- g) Portaria 2619/2011 – Manual de boas práticas de manipulação de alimentos – e suas alterações.

5.1.9. A Contratada compromete-se a apresentar previamente listagem de seus fornecedores, bem como produtos e marcas que serão utilizados, fornecendo sistematicamente à Unidade, fichas técnicas e amostras para análises técnicas e sensoriais.

5.1.10. A **CONTRATADA** se obriga a prestar todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pela **CONTRATANTE**, assim como atender às reclamações. Exigências ou observações pela mesma efetuada.

5.1.11. A **CONTRATANTE** reserva-se o direito de visitar as instalações da **CONTRATADA**, para avaliar as condições físicas, técnicas e higiênicas exigidas.

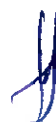
5.1.12. A **CONTRATANTE** reserva-se o direito de exercer completa fiscalização do serviço a ser realizado, obrigando-se a **CONTRATADA** a permitir a entrada, a qualquer hora, de funcionários designados pela **CONTRATANTE**, nos locais de armazenamento, preparo e distribuição em suas instalações.

5.1.13. Todos os gêneros alimentícios constantes dos cardápios deverão seguir padrão de qualidade, segundo legislação vigente:

- a) Decreto Estadual 12.342 de 27/09/1978 – Normas Técnicas de Alimentos, Regulamentos de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura (RIISPOA);
- b) Portaria ANVISA nº 29, de 13/01/1998;
- c) Lei 13.725 de 09/01/2004 – Código Sanitário do Município de São Paulo;
- d) Código de Defesa do Consumidor;
- e) demais legislações pertinentes.

5.1.14. A **CONTRATADA** obriga-se a possuir o Manual de Boas Práticas, contendo todas as informações, inclusive o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos através da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, exigidas pela Portaria 1428 de 23/11/1993.

5.1.15. O controle de quantidades de refeições servidas a pacientes ficará sob a responsabilidade do funcionário da empresa e da unidade. Os mapas estatísticos diários de refeições serão encaminhados para a responsável da unidade constando quantidade fornecida e saldo mensal.



5.1.16. Para controle do número de refeições servidas, será utilizado o mapa de refeições e quaisquer alterações somente poderão ocorrer com aprovação da responsável pela unidade.

5.1.17. Na hipótese de ocorrerem diferenças entre o controle efetuado pela unidade e pela **CONTRATADA**, prevalecerá o primeiro.

5.1.18. Não será permitida a distribuição incompleta de qualquer refeição. Dessa forma, todas as etapas de preparo e porcionamento deverão ser supervisionadas minuciosamente antes do horário de transporte, pelas nutricionistas responsáveis da **CONTRATADA**.

5.1.19. Por ocasião do recebimento das refeições, se houver alguma suspeita ou a constatação de alterações nas características organolépticas das mesmas, pela **CONTRATANTE**, automaticamente a **CONTRATADA** deverá providenciar preparações substitutivas, no prazo máximo de 1 hora após a entrega. Caso a reposição não seja efetuada em tempo hábil, a empresa ficará sujeita à aplicação de penalidades previstas por lei. Na reincidência da devolução, o fornecedor ficará sujeito ao cancelamento do fornecimento.

5.1.20. As refeições devem ser distribuídas e consumidas prontamente, evitando riscos.

5.1.21. O lixo das áreas do Serviço de Nutrição e Dietética deverá ser removido quantas vezes forem necessárias para locais adequados, acondicionados em embalagens que atendam às normas da ABNT.

5.1.22. A **CONTRATADA** deverá fornecer às Unidades todos os equipamentos e utensílios necessários ao perfeito atendimento dos pacientes e demais comensais.

5.1.23. A **CONTRATADA** deverá fornecer às Unidades termômetros em número suficiente, para controle da temperatura das refeições entregues.

5.1.24. Os utensílios que transportam líquidos, como por exemplo, recipientes térmicos, jarras, etc., deverão ser fixos para cada unidade e devidamente identificados.

5.1.25. Os equipamentos, utensílios e recipientes deverão ser substituídos sempre que necessário.

5.1.26. As despesas com manutenção e combustível dos veículos para o transporte das refeições correrão por conta da contratada, não cabendo à **CONTRATANTE** qualquer reembolso.

5.1.27. O exercício da fiscalização constante não exime a **CONTRATADA** da responsabilidade que assumiu, no tocante à boa qualidade dos serviços prestados. A ausência total ou parcial da fiscalização em nada diminui a total responsabilidade da **CONTRATADA**.

5.1.28. A **CONTRATANTE** poderá solicitar à **CONTRATADA** a apresentação da Caderneta de Controle Sanitário, emitida pelo órgão competente.

5.2.1 Dependências e instalações físicas da **CONTRATADA**:

5.2.1. Complementar, se necessário, e às suas expensas, os equipamentos para a execução dos serviços.



5.2.2. Efetuar, às suas expensas, adaptações que se façam necessárias nas dependências da **CONTRATANTE**, mediante prévia e expressa autorização.

5.2.3. A **CONTRATADA** deverá adaptar às suas expensas e sem ônus para a **CONTRATANTE**, instalações e equipamentos necessários ao atendimento deste Contrato.

5.2.4. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço.

5.2.5. Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço.

5.2.6. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação dos serviços, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

5.2.7. Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade dos serviços.

5.2.8. Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.

5.2.9. Responsabilizar-se pela aquisição de gás necessário à execução das atividades.

5.2.10. As dependências da **CONTRATADA** poderão ser vistoriadas a qualquer momento pela **CONTRATANTE**.

5.2.11. Manter atualizado durante todo o período de vigência do Contrato os atestados registrados no Conselho Regional de Nutricionistas do local.

5.2.12. A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser controlada independente das rotinas de manipulação dos alimentos.

5.2.13. Devem ser implantados procedimentos de boas práticas de modo a prevenir a presença de insetos e roedores. A aplicação dos produtos só deve ser realizada quando adotadas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

5.2.14. As demais características do local deverão seguir os critérios estabelecidos na Portaria nº CVS 22/2020.

5.3. Equipe de trabalho:

5.3.1. Disponibilizar e manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo, em quantidade suficiente e necessária para o cumprimento das obrigações assumidas.

5.3.2. A **CONTRATADA** se obriga a cumprir e fazer com que todo o pessoal em serviço observe os regulamentos disciplinares de Segurança e Higiene do Trabalho, fornecendo os meios apropriados e necessários para tal.



5.3.3. Manter 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, a cada 12 meses, sendo que poderá ser reduzido o prazo, de acordo com a Vigilância Sanitária. Caso ocorra alguma alteração nos resultados, o funcionário deverá ser substituído e encaminhado para tratamento.

5.3.3.1. Será obrigatória a realização de exames dermatológicos, protoparasitológicos, hemogramas, urina tipo I, coprocultura e VDRL a cada 6 (seis) meses. De todo o pessoal de cozinha. Incluindo as copeiras, devendo os resultados ser encaminhados à responsável da unidade. Os funcionários que tiverem os exames alterados deverão ser substituídos e encaminhados para tratamento.

5.3.4. Apresentar à **CONTRATANTE**, quando solicitados, os laudos de saúde de seus empregados.

5.3.5. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções, sem ônus para os mesmos, tais como: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, bota antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer peça similar.

5.3.5.1. Não será permitida a permanência no local de trabalho de funcionários que não estejam devidamente uniformizados, apresentando boas condições de higiene e devidamente identificados com o crachá da empresa.

5.3.5.2. O funcionário será obrigado a usar redinha nos cabelos, além de touca, sendo proibido o uso de bijuterias e esmaltes nas unhas.

5.3.6. Manter atualizado na **CONTRATANTE** as escalas de serviço mensal de seus empregados, especificando todas as funções com nome e respectivos horários.

5.3.7. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

5.3.8. Manter profissional responsável técnico pelos serviços, providenciando, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8666/1993 e CFN Nº 378/2005, a efetiva substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior.

5.3.9. Promover periodicamente treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, sem ônus para a unidade.

5.3.10. Além das despesas relativas a salários e encargos salariais trabalhistas e de Previdência Social, a contratada arcará também com as despesas médicas de seu pessoal.

5.3.11. Apresentar, quando solicitado, os comprovantes de pagamentos de benefícios e encargos.



5.3.12. Comunicar à **CONTRATANTE** quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que, direta ou indiretamente, responsabilizem a **CONTRATANTE** em seus processos.

5.3.13. Deverá ser afastado imediatamente qualquer funcionário cuja presença venha a ser considerada inconveniente aos interesses da **CONTRATANTE**, promovendo sua imediata substituição.

5.3.15. Todo e qualquer dano causado pelos funcionários da empresa, serão de sua responsabilidade, devendo haver a imediata reparação ou indenização dos mesmos, quando couber.

5.3.16. A **CONTRATADA** se obriga a prestar todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pela unidade, assim como a atender as reclamações, exigências ou observações por ela feitas.

5.4. Controle de qualidade e produção da alimentação:

5.4.1. As refeições e os procedimentos serão feitos na empresa contratada, seguindo padrões higiênicos e sanitários dos alimentos, a saber:

5.4.1.1. TEMPO

- a) Alimentos devem ser preparados o mais próximo possível do transporte;
- b) Abaixo de 60 °C, a maioria dos alimentos prontos suporta apenas 1 hora.

5.4.1.2. TEMPERATURA

- a) É o fator mais importante para assegurar a qualidade sanitária dos alimentos;
- b) A temperatura interna do alimento deverá atingir 65°C por dez minutos ou 75°C por cinco minutos e deve-se mantê-lo acima de 60°C;
- c) A temperatura da refrigeração abaixo de 4°C é indicada para evitar a multiplicação dos patógenos, sendo que o congelamento abaixo de 15°C previne os patógenos e retarda os psicrófilos, deteriorantes.

5.4.1.3. TÉCNICA

- a) Antes da montagem dos alimentos para transporte, estes devem estar em temperatura máxima (em torno de 85 °C), após a montagem, em torno de 70 °C;
- b) Alimentos devem sair do fogo ou forno para os recipientes de transporte;
- c) Atenção especial para as condições higiênicas dos recipientes de transporte;
- d) A montagem deve ser realizada o mais próximo possível do transporte.

5.4.1.4. TRANSPORTE

- a) Transportar as refeições devidamente acondicionadas em embalagens descartáveis com divisões e devidamente tampadas, e durante o transporte em recipientes isotérmicos e em condições adequadas de higiene e conservação até o(s) local(is) indicado(s) pela **CONTRATANTE**. As saladas e sobremesas serão acondicionadas em embalagens simples com tampa; as frutas deverão ser adequadamente higienizadas e embaladas individualmente.
- b) As embalagens para transporte deverão ser confeccionadas em polipropileno isotérmicas, bem vedadas;



- c) Os alimentos quentes devem permanecer acima de 65°C, monitorar temperatura na saída e chegada do local de distribuição;
- d) Os alimentos frios devem permanecer abaixo de 10°C, salada/sobremesa 7°C;
- e) Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela **CONTRATANTE**.
- f) Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos apropriados de acordo com as Normas da Portaria Municipal nº 1210/2006, com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portaria CVS 15/1991 e suas alterações, e Portaria CVS 05/2013., bem como as relativas à manutenção de higiene e de conservação.
- h) Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS 15/1991 e suas alterações.
- i) Fornecer um termômetro à Unidade para conferência no momento da entrega da alimentação.

5.4.2. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

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

5.4.4. Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, à Portaria nº CVS 22/2020.

5.4.5. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.

5.4.6. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente, de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares.

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

5.4.8. Elaborar cardápio diário completo – semanal, quinzenal ou mensal – e submeter à apreciação do **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias em relação ao primeiro dia de sua utilização. Fica assegurada à **CONTRATANTE** o direito de alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões contratados, solicitando a variação de itens que julgar necessária. A **CONTRATADA** não poderá alterar o cardápio sem a aceitação prévia e por escrito da **CONTRATANTE**.

5.4.9. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados após justificativa por escrito e os hortifrutícolas substituídos com apresentação do boletim do CEAGESP do dia.

5.4.10. Os cardápios deverão ser variados semanalmente.

5.4.11. As frutas poderão ser repetidas duas vezes por semana.

5.4.12. Deverão ser previstos cardápios diferenciados para pacientes com dietas especiais (exemplo: Diabetes, Hipertensão Arterial, etc.)

5.4.13. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Natal, Ano Novo, Festas Juninas, Dia das Crianças), observadas as características de cada atendimento.

5.4.14. Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da **CONTRATANTE**.

5.4.15. As preparações deverão ser especificadas quanto aos componentes, *per capita* e valor nutritivo.

5.4.16. Cada preparação deverá ser feita exclusivamente para atender a uma determinada refeição, sendo que não será permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos pré-preparados e/ou prontos e óleo já utilizado.

5.4.17. Deverá ser encaminhado à responsável pela unidade da **CONTRATANTE** amostra de todas as preparações do dia, para degustação.

5.4.18. 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.

5.4.19. Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65° C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 7° C;

5.4.19. 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.

5.4.20. Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, se houve, para análises microbiológicas.

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

5.4.22. Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.

5.4.23. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração e Preparação de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1428/1993 do Ministério da Saúde, e Portaria CVS nº 05/2013, adequando-o à execução dos serviços da Unidade objeto do contrato.

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

- 5.4.25. Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.
- 5.4.26. Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.
- 5.4.27. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.
- 5.4.28. Para manipulação dos alimentos prontos, deverá a **CONTRATADA** utilizar máscaras e luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização das mãos.
- 5.4.29. Supervisionar as etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.
- 5.4.30. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso da aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.
- 5.4.31. Utilizar gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza e outros materiais de consumo, de marca conceituada, de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo a **CONTRATADA** apresentar amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada. A **CONTRATANTE** poderá vetar o recebimento e/ou utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não satisfizerem seu controle de qualidade ou que contrariem o Código Sanitário do Município de São Paulo (Lei Municipal 13725/2004).
- 5.4.32. Os hortifrutigranjeiros devem ser recebidos o mais próximo possível do consumo, selecionados no momento da entrega e armazenados imediatamente em câmara fria, caso sejam utilizados posteriormente.
- 5.4.33. Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal – SIF, com a devida aprovação através de Certificado de Inspeção.
- 5.4.34. A **CONTRATANTE** poderá vetar a utilização dos materiais descartáveis que não satisfaçam seu controle de qualidade.
- 5.4.35. Para sanitização de vegetais crus, frutas e equipamentos, deverá ser utilizada solução de hipoclorito de sódio.
- 5.4.36. Para preparo de carnes em geral, a limpeza deverá ser feita com remoção de nervuras e demais aparas.
- 5.4.37. Os bifes devem ser de tamanho regular, não se admitindo o serviço de retalhos de carnes quando o cardápio especificar bifes, carnes assadas e etc.
- 5.4.38. Para o preparo de carne moída, deverá ser utilizado exclusivamente carne de primeira, com limpeza adequada.



5.4.39. Os pratos principais servidos em unidades padronizadas, tais como frango em pedaços, não poderão ser subdivididos, mesmo que o peso da unidade seja superior ao peso mínimo estabelecido.

5.4.40. Para o preparo de aves, utilizar apenas peito, coxas e sobrecoxas.

5.4.41. O descongelamento de aves, carnes ou peixes deverá ser feito de preferência em câmara fria, podendo ser usados outros métodos previstos na portaria CVS 05/2013, desde que corretamente monitorados.

5.4.42. Todos os alimentos prontos para o consumo deverão ser mantidos em vasilhames tampados ou cobertos com filme de PVC e mantidos em temperaturas adequadas (acima de 65° ou abaixo de 10°).

5.4.43. Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues. As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas antes de serem embaladas em pacotes de filme de polipropileno e, no caso de laranja descascada e cortada ao meio, bem como as frutas servidas em pedaços, como melão, abacaxi e etc., deverão ser higienizadas e descascadas conforme o caso para serem embaladas em embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

5.4.44. Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados, e no caso das leguminosas, deixadas em molho de um dia para o outro, desprezando-se esta água para a cocção.

5.4.45. O óleo de fritura deverá ser desprezado sempre que apresentar alterações das suas características físico-químicas (PH, ponto de fumaça) ou sensoriais (viscosidade, cor, cheiro) e substituído integralmente mesmo que a alteração ocorra no decorrer do preparo de uma refeição.

5.4.46. No preparo de pescados, utilizar postas ou filé de cação, merluza, garoupa ou pescada.

5.4.47. No caso de frios, utilizar queijo minas, prato ou mussarela, presunto magro, mortadela e outros, sempre de primeira qualidade.

5.4.48. O pão deverá ter peso mínimo de 50 gramas e após preparado deverá ser embalado em pacote em filme de polipropileno.

5.4.49. Os laticínios deverão ser pasteurizados e de primeira qualidade, podendo o leite ser do tipo A ou desnatado, conforme a necessidade do local a que se destine.

5.4.50. O arroz deverá ser extra, Tipo I, grãos longos.

5.4.51. No preparo do feijão, utilizar os seguintes tipos: carioquinha, branco, roxinho ou preto de primeira qualidade.

5.4.52. O sal deverá ser refinado e iodado.

5.4.53. Utilizar apenas óleo de milho, soja, canola ou girassol, todos de primeira qualidade.



5.4.54. O vinagre deverá ser de primeira qualidade.

5.4.55. As verduras, frutas e legumes, deverão ser frescos e de primeira qualidade.

5.4.56. A bebida deverá ser suco natural, em embalagem Tetra Pak.

5.4.57. Em hipótese alguma poderão ser utilizados corantes químicos artificiais no preparo das refeições.

5.4.58. Controle Bacteriológico das Refeições:

5.4.58.1. Mensalmente, para controle e monitoração dos procedimentos higiênicos e nos casos de suspeita de toxi-infecção de origem alimentar, a Contratada obriga-se a realizar exames microbiológicos das amostras dos alimentos servidos, sem ônus para a Contratante. Estas amostras serão coletadas diariamente e armazenadas adequadamente, obedecendo a Portaria Municipal nº 2619/2011.

5.5. Higienização:

5.5.1. Atender ao que dispõe a Portaria CVS 05/2013, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos”.

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

5.5.3. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

5.5.4. Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim.

5.5.5. Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.

5.5.6. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigente e boas práticas.

5.5.7. Recolher diariamente, e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente, observada a legislação ambiental.

5.5.8. Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS nº 09/2000, controle integrado de pragas, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.

5.6. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho:



5.6.1. Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno da **CONTRATANTE**, referente às normas de segurança.

5.6.2. Observar as regras de boa técnica e de segurança quanto aos utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível a sua utilização para outros fins.

5.6.3. Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei nº 6514/1977, regulamentada pela Portaria nº 3214/1978 do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da **CONTRATANTE**, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, no que couber.

5.6.4. Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – P. C. M. S. O. e de Prevenção dos Riscos Ambientais – P. P. R. A., contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras números 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3214/1978, do Ministério do Trabalho e do Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6514/1977.

5.6.5. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação dos serviços objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

5.7. Responsabilidade Civil:

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

5.8. Transferência e Subcontratação:

5.8.1. A **CONTRATADA** não poderá transferir o presente contrato, no todo ou em parte.

5.8.2. A **CONTRATADA** não poderá subcontratar os serviços que compõem o escopo principal deste ajuste. Excepcionalmente, o transporte das refeições poderá ser subcontratado, desde que com prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE**.

5.8.2.1. Em caso de necessidade de subcontratação de transporte das refeições, a **CONTRATADA** deverá solicitar, por escrito, autorização expressa da **CONTRATANTE** para subcontratar tais serviços, informando e apresentando:

a) nome e endereço da empresa a ser subcontratada.

b) nome dos titulares e prepostos da empresa a ser subcontratada.

c) relação dos veículos a serem utilizados no transporte das refeições, acompanhada dos respectivos Certificados de Vistoria de Veículo para o fim a que se destina, conforme Portarias CVS vigentes e pertinentes.



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

5.8.2.3. A **CONTRATADA**, ato contínuo do recebimento da Carta de Anuência, deverá fornecer cópia do Instrumento Contratual formalizado coma subcontratada.

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

5.8.2.5. A subcontratação, mesmo quando autorizada pela **CONTRATANTE**, não exime a **CONTRATADA** das obrigações decorrentes deste contrato, permanecendo a mesma como única responsável perante a **CONTRATANTE**.

5.8.2.6. Os pagamentos serão realizados exclusivamente à **CONTRATADA**.

6. ATRIBUIÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. Solicitar à empresa, nos prazos previstos, a documentação referente ao seu pessoal, supervisionando rotineiramente quanto à observância das normas de segurança e higiene do trabalho.

6.2. Vistoriar o material de consumo e gênero alimentício usado no serviço, tendo prerrogativa para recusar aquela que se apresente deteriorada, com má qualidade ou cuja marca não seja satisfatória, e com prazo de validade vencido.

6.3. Controlar o número de refeições servidas diariamente por intermédio da Unidade. Não serão remuneradas as refeições rejeitadas pelas Unidades por problemas de cardápio ou impróprias para consumo.

6.4. Identificar as pessoas com direitos a vários tipos de refeições e o número destas.

6.5. Notificar a empresa por escrito, sobre defeitos e irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

6.6. Notificar aos funcionários das unidades quanto ao tempo de validade das refeições transportadas.

6.7. Supervisionar a Assistência Alimentar aos pacientes acompanhando a distribuição da alimentação fornecida.

6.8. Solicitar as refeições com 24 horas de antecedência, nas quantidades necessárias.

6.9. Vistoriar as dependências da empresa sempre que entender necessário

7. ATRIBUIÇÕES DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA DA CONTRATADA



7.1. Planejamento dos cardápios.

7.2. Elaboração dos pedidos de gêneros inerentes a composição do cardápio.

7.3. Controle de qualidade e quantidade no recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, segundo descrito em técnicas científicas.

7.4. Acompanhamento da limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos destinados ao preparo e distribuição das refeições.

7.5. Supervisão e treinamento de funcionários. Controle dos exames periódicos dos funcionários.

7.6. Supervisão e treinamento quanto à higiene na manipulação dos alimentos e no manuseio dos utensílios, bem como a higiene do pessoal em serviço.

7.7. Supervisão do transporte da alimentação pronta, controlando o tempo e a temperatura, garantindo a qualidade microbiológica dos alimentos fornecidos e a apresentação dos pratos.

8. OFICINA CULINÁRIA:

8.1. A empresa **deverá fornecer mensalmente, desde que solicitado pela Unidade Requisitante**, a totalidade dos alimentos abaixo discriminados a serem utilizados pelos pacientes em Oficinas de Culinária, sendo um máximo de 15 fornecimentos por mês.

KIT OFICINA CULINÁRIA		
ALIMENTO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
Leite em pó	G	400
Leite condensado	Lata 395g	06
Creme de leite	Lata 300g	06
Açúcar	Kg	02
Farinha de trigo	Kg	06
Coco ralado	Pacotes 100g	02
Margarina sem sal	Tablete de 100g	02
Ovos	Dúzia	03
Fermento químico em pó	Lata 100g	01
Atum ou sardinha	Lata 100g	03
Milho para pipoca	Kg	01
Gelatina (sabor variado)	Caixa apr. 35g	06
Chocolate em pó	G	250
Chocolate granulado	G	200
Amido de milho	Pacote 250g	01
Queijo ralado	G	100
Doce em calda ou doce de leite	G	500
Ervilha ou milho ou seleta de legumes	Lata 200g	03
Óleo soja, milho, canola ou girassol	Garrafa 900ml	02
Fermento biológico	Embalagem 10g	03
Goma de mandioca (tapioca)	Kg	01

for

1. A Contratada deverá adaptar às suas expensas e sem ônus para a Contratante, instalações e equipamentos necessários ao atendimento deste Contrato.
2. As despesas com manutenção e combustível dos veículos para o transporte das refeições, correrão por conta da Contratada, não cabendo à Secretaria Municipal da Saúde, qualquer tipo de reembolso.
3. O exercício da fiscalização constante não exime a Contratada da responsabilidade que assumiu, no tocante à boa qualidade dos serviços prestados. A ausência total ou parcial da fiscalização, em nada diminui a total responsabilidade da contratada.
4. Não será permitida distribuição incompleta de qualquer refeição. Dessa forma, todas as etapas de preparo e porcionamento deverão ser supervisionadas minuciosamente antes do horário de transporte, pelas nutricionistas responsáveis da Contratada.
5. Por ocasião do recebimento das refeições, se houver alguma suspeita ou a constatação de alterações nas características organolépticas das mesmas, pela Contratante, automaticamente a Contratada deverá providenciar preparações substitutivas, no prazo máximo de 1 hora após a entrega. Caso a reposição não seja efetuada em tempo hábil, a empresa ficará sujeita à aplicação de penalidades previstas por lei. Na reincidência da devolução, o fornecedor ficará sujeito ao cancelamento do fornecimento.

A Contratante poderá solicitar à Empresa Contratada a apresentação da Caderneta de Controle Sanitário, emitida pelo Órgão competente.

