

TERMO DE CONTRATO Nº 01/CRS-SE/2024

PROCESSO : 6018.2023/0007617-0

TIPO : MENOR PREÇO GLOBAL ANUAL

OBJETO: Prestação de serviços de preparo e fornecimento de kit lanche conforme especificações constantes do Anexo II Termo de Referência - Especificações Técnicas e Condições de Prestação do Serviço de Edital do Pregão nº 32/2023.

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

CONTRATADA: STYL LINE FEIRAS EVENTOS E PROMOÇÕES LTDA

VALOR DO CONTRATO: R\$ 446.837,00 (quatrocentos e quarenta e seis mil oitocentos e trinta e sete reais)

DOTAÇÃO A SER ONERADA: 84.25.10.301.3003.2.520.3.3.90.39.00.00.1.500.9001

NOTA DE EMPENHO: 4.869/2024

Termo de Contrato que entre si celebram o **Município de São Paulo**, por meio de sua **COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE SUDESTE**, e a empresa **STYL LINE FEIRAS EVENTOS E PROMOÇÕES LTDA**.

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 **STYL LINE FEIRAS EVENTOS E PROMOÇÕES LTDA**, com sede na Rua Gaspar Bento, nº 59, Bairro: Vila Alpina, CEP: 03211-000, Cidade: São Paulo – SP, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas sob nº 09.247.422/0001-30, neste ato representada por seu representante legal **ELIZABETH COLUCI**, sócia administradora, portadora do RG nº [REDACTED] e do CPF nº [REDACTED], adiante simplesmente designada **CONTRATADA**, nos termos da autorização contida no despacho de fls. 096789495, do processo

citado na epígrafe, têm entre si, justo e acordado o presente contrato, na conformidade das condições e cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA

DO OBJETO DO CONTRATO

- 1.1** O presente contrato tem por objeto a prestação de serviços de preparo e fornecimento de kit lanche, 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 especificado em cada Ordem de Fornecimento.

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\$ 446.837,00 (quatrocentos e quarenta e seis mil oitocentos e trinta e sete reais).
- 4.1.1** O valor mensal estimado da presente contratação é de R\$ 37.236,42 (trinta e sete mil duzentos e trinta e seis reais e quarenta e dois centavos), correspondendo à remuneração dos seguintes itens:

OBJETO/KIT LANCHE	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
Kit Lanche	12.000	R\$ 17,95	R\$ 215.400,00
Kit Evento	11.630	R\$ 19,90	R\$ 231.437,00

VALOR GLOBAL ANUAL = R\$ 446.837,00 (quatrocentos e quarenta e seis mil e oitocentos e trinta e sete reais).

- 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 4.869/2023, no valor de R\$ 412.083,11 (quatrocentos e doze mil e oitenta e três reais e onze 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 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;
 - 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.
- 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.

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

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;

- 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\$ 22.341,85 (vinte e dois mil trezentos e quarenta e um reais e oitenta e cinco 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

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:** STYL LINE FEIRAS EVENTOS E PROMOÇÕES LTDA
Rua Gaspar Barreto, 59, Vila Alpina – CEP 03211-000 – São Paulo/SP – Telefone: 3796-6368 – e-mail: stylline@stylline.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.

- 12.4** 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. 094946830, 096431403 e 096431415 do processo administrativo nº 6018.2023/0007617-0.
- 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

ELIZABETH

COLUCI: [REDACTED]

[REDACTED]

Assinado de forma digital por ELIZABETH COLUCI:

[REDACTED]

Dados: 2024.01.23

16:25:39 -03'00'

ELIZABETH COLUCI

Sócia Administradora

Styl Line Feiras Eventos e Promoções Ltda.

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

TATIANE AREIAS

PAULELA: [REDACTED]

[REDACTED]

Assinado de forma digital por TATIANE AREIAS

PAULELA:

[REDACTED]

[REDACTED]

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

OBJETO: Prestação de serviço de preparo e fornecimento de kit lanche para atender eventos promovidos pela Coordenadoria Regional de Saúde Sudeste; e lanches para eventos comemorativos em unidades desta Coordenadoria, 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 serviço de preparo e fornecimento de kit lanche para atender eventos promovidos pela Coordenadoria Regional de Saúde Sudeste; e lanches para eventos comemorativos em unidades desta Coordenadoria.

1.2. Contratação de empresa especializada para preparo e fornecimento de, aqui denominados, “KIT LANCHE”, contendo todos os alimentos prontos para o consumo, embalados individualmente, de fácil transporte e distribuição nos locais de consumo; e dos lanches para os eventos comemorativos de acordo com a estimativa e data determinadas pela Unidade onde estará acontecendo o evento, em conformidade com as especificações do presente Termo, bem como de condições higiênico-sanitárias adequadas.

1.2. 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 dos kit lanche 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 fornecimento de kits lanche envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição dos lanches aos pacientes, conforme o padrão estabelecido, o número de pacientes, os tipos de evento e horários de entrega, observando-se ainda:

2.1.1. Os kits lanche fornecidos deverão estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, e ser montados 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 montagem dos kits lanche deverão ser supervisionados pelo responsável técnico, 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. Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

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

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

2.2.4. Preparos e montagem dos kits lanche;

2.2.5. Coleta de amostras da alimentação preparada;

2.2.6. Transporte dos kits lanche até as unidades indicadas pela CONTRATANTE, podendo excepcionalmente a CONTRATANTE solicitar que a entrega seja feita em locais diferentes daqueles especificados, *sem cobrança de frete* pela CONTRATADA.

2.2.7. Distribuição dos kits lanche nos locais, devidamente acondicionados, devendo a apresentação/montagem e qualidade serem mantidas em condições adequadas.

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

3. HORÁRIOS DE ENTREGA:

3.1. O horário de entrega deverá ser acertado com a gerente do serviço e/ou responsável e cumprido para não causar prejuízos ao planejamento do evento.

3.2. Excepcionalmente, a CRS Sudeste poderá solicitar entregas em endereços diferentes das Unidades de Saúde da CRS Sudeste, sem cobrança de frete pela CONTRATADA.

4. COMPOSIÇÃO DOS LANCHES:

4.1. COMPOSIÇÃO DO KIT LANCHE

KIT LANCHE		
	UNIDADE	QUANTIDADE
1. BISCOITO DOCE	SACHÊ	01
2. BISCOITO SALGADO	SACHÊ	01
3. SANDUÍCHE	UNIDADE DE 50g	01
4. BARRA DE CEREAIS	UNIDADE	01
5. BOLO	UNIDADE	01
6. NÉCTAR DE FRUTAS	UNIDADE	01
7. FRUTA DA ÉPOCA	UNIDADE	01
8. ÁGUA	GARRAFA 500ml	01

- 1- biscoitos doces (tipo leite ou maisena), em embalagem individual, hermeticamente fechada, peso líquido unitário de no mínimo: 09 (nove) gramas, de acordo com a legislação vigente para o produto.
- 2- biscoitos salgados (tipo cream cracker ou água e sal), embalagem individual, hermeticamente fechada, com peso líquido unitário de no mínimo: de 09 (nove) gramas, de acordo com a legislação vigente para o produto.
- 3- Sanduíche composto por:
 - pão tipo de forma ou hot dog, com peso líquido de cada fatia do pão de forma 20g (vinte gramas) a 25g (vinte cinco gramas) e pão de hot dog 50g (cinquenta gramas) sendo tolerada uma variação de até 10% para menos ou para mais no peso líquido, de acordo com a legislação vigente para o produto.
 - presunto magro/peito de peru, peso líquido por fatia 15 (quinze) gramas sendo tolerada uma variação de até 10% para menos no peso líquido ou para mais, de acordo com a legislação vigente para o produto.
 - queijo cremoso tipo requeijão, de acordo com a legislação vigente para o produto.
 - queijo tipo mussarela ou prato, peso líquido por fatia 15 (quinze) gramas sendo tolerada uma variação de até 10% para menos no peso líquido ou para mais, de acordo com a legislação vigente para o produto, em embalagem individual, em papel filme plástico.
- 4- Barra de Cereal (SABORES DIVERSOS), peso líquido unitário da barra: de 22 (vinte dois) a 25 (vinte e cinco) gramas, embalagem individual, hermeticamente fechada, de acordo com a legislação vigente para o produto.
- 5- Bolo Sem Recheio (sabores diversos), peso líquido 40 gramas, embalagem individual, hermeticamente fechada, de acordo com a legislação vigente para o produto.

- 6- Néctar De Fruta (SABORES DIVERSOS), embalagem primária - caixa cartonada asséptica contendo 200 ml do produto por unidade, com canudo acoplado, de acordo com a legislação vigente para o produto.
- 7- Fruta da época:
- a) Maçã: VARIEDADE: Fuji, Qingguan, maçã verde, gala. PESO: 100 a 140gr TAMANHO: 70mm a 90mm (unidade)
 - b) Banana: VARIEDADE: Prata, Nanica, Maçã PESO: 85 a 100gr – COMPRIMENTO: 15 a 24 cm (unidade).
 - c) Pêra: VARIEDADE: Pêra rocha, pêra Williams, pêra d'água, pêra portuguesa, pêra packans, pêra de pé curto, pêra D'anjo, pêra asiática e pêra red. PESO: 120 a 140g- (unidade).
 - d) Goiaba: VARIEDADE: Branca e Vermelha. PESO: 140 a 200gr (unidade)
 - e) Tangerina: VARIEDADE: Poncã, Mexerica-do-rio, Murcote PESO: 120g a 200g (unidade).
- 8- Água - de acordo com Portaria Municipal nº 2619/2011, RDC 173/2006.

4.2. COMPOSIÇÃO DOS LANCHES DOS EVENTOS

LANCHES PARA EVENTOS		
	UNIDADE	QUANTIDADE
1. REFRIGERANTE OU SUCO DE FRUTAS NATURAL	ML	300
2. PÃO	G	100
3. TORTA SALGADA	G	100
4. FRANGO DESFIADO E/OU CARNE E/OU FRIOS* E/OU QUEIJO**	G	50
5. BOLO SIMPLES E/OU COM RECHEIO E/OU PANETONE	G	100
6. FRUTA	UNIDADE	01
7. ÁGUA	ML	500

- O pão pode ser do tipo francês ou hot dog ou de forma ou hambúrguer;
- * Frios (embutidos tipo presunto; peito de peru)
- ** a variação da composição do lanche para cada evento deverá ser decidida com a gerência do respectivo serviço.
- Água - de acordo com Portaria Municipal nº2619 / 2011, RDC 173/2006.

Em três eventos incluímos itens específicos conforme segue:

FESTA JUNINA		
	UNIDADE	QUANTIDADE
DOCINHOS (paçoca / pé de moleque / abóbora / batata doce)	G	150
MILHO PARA PIPOCA**	KG	1**
ARROZ DOCE E/OU CANJICA	ML	200

DIA DAS CRIANÇAS E PÁSCOA		
	UNIDADE	QUANTIDADE
CHOCOLATE AO LEITE*	UNIDADE DE APROX. 180g	1

*A quantidade total solicitada dos itens específicos está vinculada à quantidade de lanches solicitada para estes eventos.

** Esta quantidade é para o evento, e não individual.

5. QUANTIDADES

5.1. KITS LANCHE

5.1.1. 12.000 (doze mil) unidades de kit lanche/ano, sendo 1000(mil) unidades de kit lanche/mês (aproximadamente);

5.1.2. Pedido mínimo de 30 unidades de kit lanche por ordem de fornecimento.

5.1.3. Locais de entrega:

5.1.3.1. Por se tratar de kit lanche para eventos, cursos, atividades diversas desenvolvidas pelas áreas técnicas, os locais das entregas serão indicados na respectiva ordem de fornecimento, podendo excepcionalmente a CONTRATANTE solicitar que a entrega seja feita em locais diferentes daqueles especificados, *sem cobrança de frete* pela CONTRATADA.

5.2 EVENTOS COMEMORATIVOS

5.2.1. Está previsto o fornecimento de lanches padronizados em datas comemorativas (Aniversário da Unidade; Festa Junina; Copa da Inclusão; Páscoa; Luta Antimanicomial; Festa de Final de Ano/Natal; Dia das Crianças), sendo os locais de entrega e a quantidade máxima prevista para cada um deles discriminada abaixo:

STS ARICANDUVA/MOOCA

UNIDADE	Aniversário da Unidade	Páscoa	Luta antiman.	Festa Junina	Copa da Inclusão	Dia das Crianças	Final do Ano/Natal
CAPS Infantil Mooca Rua Taquari, 549 - Mooca	0	150	100	200	0	150	200
CAPS Álcool e Drogas Mooca Rua Jaibará, 251 - Mooca	0	0	200	200	200	0	200

CECCO Mooca Rua Taquari, 249 – Mooca	150 Setembro	0	150	150	0	0	150
Total	150	150	450	550	200	150	550

STS IPIRANGA

UNIDADE	Aniversário da Unidade	Páscoa	Luta antiman.	Festa Junina	Copa da Inclusão	Dia das Crianças	Final do Ano/Natal
CAPS Infantil Ipiranga Rua Correia Salgado, 257 – Ipiranga	0	150	200	200	0	200	200
CECCO Heliópolis/Ipiranga Av. Almirante Delamare, 3033 – Heliópolis	50 Março	50	50	100	0	150	100
Total	50	200	250	300	0	350	300

STS JABAQUARA/VILA MARIANA

UNIDADE	Aniversário da Unidade	Páscoa	Luta antiman.	Festa Junina	Copa da Inclusão	Dia das Crianças	Final do Ano/Natal
CAPS II Álcool e Drogas Jabaquara Rua Barão de Japurá, 01 - V. Guarani	0	200	0	200	200	0	200
CAPS II Álcool e Drogas Vila Mariana Av. Ceci, 2101 - Planalto Paulista	200 Setembro	200	0	200	0	0	200
CAPS II Adulto Jabaquara Rua Getúlio Vargas Filho, 27 - Cidade Vargas	200 Maio	0	0	200	450	0	200

CAPS Infantil – “CRIA Casinha” Rua Onze de Fevereiro, 318 – Cidade Vargas	0	150	0	150	0	150	150
CECCO Vila Guarani Rua Lussanvira, 178 - V. Guarani	0	0	200	200	220	0	250
CECCO Ibirapuera Av. IV Centenário s/nº - Ibirapuera	0	0	200	200	0	0	200
Total	400	550	400	1150	870	150	1200

STS PENHA

UNIDADE	Aniversário da Unidade	Páscoa	Luta antiman.	Festa Junina	Copa da Inclusão	Dia das Crianças	Final do Ano/Natal
CECCO Padre Manoel da Nóbrega Rua Irmão Nicolau da Fonseca, 33 - Pe. Manoel da Nóbrega	250 Novembro	0	0	250	250	0	250
Total	250	0	0	250	250	0	250

STS VILA PRUDENTE SAPOPEMBA

UNIDADE	Aniversário da Unidade	Páscoa	Luta antiman.	Festa Junina	Copa da Inclusão	Dia das Crianças	Final do Ano/Natal
CAPS Infantil Vila Prudente Av. Zelina, 322 - V. Zelina	0	60	0	200	0	200	200
CAPS Adulto Vila Prudente Praça Santa Helena, 56 - V. Prudente	150 Outubro	100	125	150	350	0	125

CECCO Vila							
Prudente							
Av. Francisco							
Falconi, 83 - Jd.	100						
Avelino	Novembro	100	100	150	0	0	150
Total		250	260	225	500	350	200
							475

5.2.1.1. QUANTITATIVO TOTAL DE KIT EVENTOS A SER FORNECIDOS: 11.630 (onze mil seiscentos e trinta) unidades de kit eventos/ano, sendo assim distribuídos:

a) KIT EVENTOS: 6.870 unidades/ano;

b) KIT EVENTOS + FESTA JUNINA: 2.750 unidades/ano;

c) KIT EVENTOS + PÁSCOA/DIA DAS CRIANÇAS: 2.010 unidades/ano.

5.2.2. CALENDÁRIO DOS EVENTOS

5.2.3. O aniversário da Unidade, para as unidades que optaram por esse evento o mês de ocorrência está abaixo da quantidade;

5.2.4. Páscoa será no próprio mês e a data do evento deverá ser determinada pela gerente do serviço;

5.2.5. Luta antimanicomial, durante o mês de maio, com data a ser determinada pela gerente do serviço;

5.2.6. Festa Junina, durante o mês de junho, com data a ser determinada pela gerente do serviço;

5.2.7. Copa da Inclusão, serão 06 eventos, sendo um por mês, iniciando no mês de maio encerrando em outubro, as datas serão informadas pela gerente do serviço;

5.2.8. Dia das Crianças, durante o mês de outubro, com data a ser determinada pela gerente do serviço;

5.2.9. Final de Ano/Natal, durante o mês de dezembro, com data a ser determinada pela gerente do serviço;

6. CONDIÇÕES DE PREPARO E FORNECIMENTO:

6.1. O sanduíche que compõe o kit lanche, deverá estar devidamente embalado individualmente em saco de polipropileno, transparente, atóxico, próprio para o contato com alimentos, totalmente vedado, íntegro, de tamanho apropriado, com data.

6.2. Os demais componentes do kit, como barra de cereais, biscoito e bebida, deverão ser embalados individualmente em embalagens atóxicas, próprias para contato com alimentos, totalmente vedadas, íntegras. Deverão ser rotulados de acordo com a

legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS, Lei Federal 10.674 de 16/05/2003, RDC 359 de 23/12/2003 e Código de Defesa do Consumidor – Lei 8078/90.

6.3. Os biscoitos deverão ser apresentados em embalagem individual, tipo packs.

6.4. O suco de frutas deverá ser apresentado em embalagem individual cartonada asséptica, com canudo acoplado e os sabores poderão ser variados, mas não repetidos na mesma semana.

6.5. Sabores recomendados para o suco: maracujá, maçã, abacaxi, uva, pêssego, morango, limão e laranja.

6.6. Os alimentos que compõem o kit lanche deverão ser acondicionados em sacola descartável kraft com alças, que garanta a conservação e facilite o transporte e manuseio dos alimentos, com data, horário de fabricação e prazo de validade, constando na embalagem e contendo guardanapo de papel com dimensão mínima de 15x15cm, devidamente embalado, devendo atender as exigências Portaria Municipal nº 2619/2011 da SMS e na Resolução RDC 216/2004 da ANVISA.

6.7. 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.

6.8. A CONTRATADA deverá fornecer produtos de qualidade na produção e rígido controle sobre a procedência e data de validade, considerando a utilização de ingredientes nutritivos, saudáveis e de primeira qualidade.

6.9. 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).

6.10. Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal – S. I. F., com a devida aprovação através de Certificado de Inspeção.

6.11. Os produtos deverão ser transportados e entregues acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas, de forma que cheguem ao destino em perfeitas condições de consumo, ou seja, com sabor, temperatura e apresentação compatíveis com a qualidade e a característica de cada um.

6.12. As refeições e kits lanche deverão ser transportados em veículo fechado, próprio para transporte de alimentos, em perfeitas condições de uso (mecânica, higiene e limpeza) de acordo com o Código de Trânsito Brasileiro – CTB.

6.13. Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, em especial, as Portarias CVS-6/99, CVS-15/91 e suas alterações, e CVS-01/2007 e possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão da vigilância sanitária competente. Esse cadastro deverá ser disponibilizado à COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE SUDESTE sempre que solicitado.

6.14. É de responsabilidade da CONTRATADA emitir documentos fiscais hábeis, que possibilitem o transporte dos alimentos legalmente dentro do Município de São Paulo.

6.15. Toda logística inerente à prestação dos serviços é de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA.

6.16. A carga e descarga dos alimentos transportados nos locais indicados pela contratante são de responsabilidade da contratada, o que deverá ser feito de maneira adequada para não danificar os alimentos.

6.17. Quantidade e locais de entrega: de acordo com o estabelecido na ordem de fornecimento/programação, os horários mais convenientes, serão estabelecidos pelas unidades.

6.18. Não será permitida a distribuição incompleta das refeições e kits lanche. Dessa forma, o posicionamento deverá ser supervisionado minuciosamente antes do horário de transporte, pelos responsáveis da CONTRATADA.

6.19. Os produtos devem ser produzidos com antecedência máxima de 24 (vinte e quatro) horas;

6.20. Caso insatisfatório as verificações de conformidade com as especificações, lavrar-se-á um Termo de Recusa, no qual se consignarão desconformidades com as especificações. Nesta hipótese, para o item do objeto deste Termo, o qual será rejeitado, devendo ser substituído imediatamente, quando se realizarão novamente as verificações.

6.21. Os custos da substituição do(s) item(s) correrão exclusivamente à conta da Contratada.

6.22. A empresa CONTRATADA deverá coletar, obrigatoriamente, e guardar por 96 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais, uma amostra de cada alimento fornecido, devidamente identificada (inclusive com o horário da coleta), observando os procedimentos estabelecidos na Portaria Municipal 2619/2011 da SMS.

7. DA FORMA DE FORNECIMENTO

7.1. Os kits lanche serão solicitados através de ordens de fornecimento, consubstanciadas em ofícios, memorandos, e-mail ou outro tipo adequado de documento, deverá conter data de expedição, quantidade pretendida, preço unitário e total, local(is) e quantitativos de entrega para cada local indicado, horários de cada entrega, carimbo e assinatura do responsável pela Unidade Requisitante e deverá ser encaminhada ao fiscal do contrato. Em relação aos eventos comemorativos, a quantidade e a data de realização do mesmo deverão ser programadas junto com a gerência dos Serviços (discriminados no item 5.2).

7.2. Ao receber a Ordem de fornecimento, o fiscal do contrato encaminhará à contratada, devidamente assinado e carimbado, a contratada deverá dela passar recibo na cópia que necessariamente lhe acompanhará, devolvendo-a à fiscalização para que seja juntada aos autos dos processos de requisição e de liquidação e pagamento.

7.3. A contratada terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para confirmar o recebimento da Ordem de fornecimento, contado do recebimento do ofício/memorando/e-mail, encaminhado para este fim.

7.4. A contratante expedirá a Ordem de fornecimento, com no mínimo 03 (três) dias úteis de antecedência.

7.5. A contratante poderá cancelar a Ordem de fornecimento com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas antes do início da data do evento. No caso dos eventos comemorativos a Contratada e a gerência do serviço deverão programar no mês anterior.

7.6. Por ocasião de cada fornecimento, a contratada deverá cumprir a programação estabelecida, bem como cumprir rigorosamente as especificações dos produtos.

7.7. O(s) local(is) de entrega, serão estipulados na Ordem de fornecimento, devendo a entrega ser atestada pela Unidade Requisitante.

7.8. Para os dois tipos de fornecimento a Unidade requisitante é responsável pelo recebimento e deverá rejeitar eventuais gêneros alimentícios que se revelem

inadequados ao consumo, comunicando ao fiscal do contrato para imediata substituição, fato que deverá ser relatado para aplicação de penalidades cabíveis.

7.9. Caberá ainda à Unidade requisitante, comunicar ao fiscal do contrato quaisquer irregularidades constatadas na prestação dos serviços.

7.10. Todos os tipos de fornecimento serão acompanhados de guardanapo de papel, copos descartáveis; sendo que a Unidade poderá vetar a utilização dos materiais descartáveis que não satisfizerem seu controle de qualidade.

8. ATRIBUIÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo dos kits lanche em suas dependências, destinadas para este fim, bem como o transporte e distribuição dos kits, observando-se:

8.1. Condições Gerais:

8.1.1. 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.

8.1.2. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte. Os kits lanche fornecidos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.

8.1.3. Por ocasião do recebimento dos kits lanche, se houver alguma suspeita ou a constatação de alterações nas características organolépticas dos mesmos, 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.

8.1.4. 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.

8.1.5. 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.

8.1.6. 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.

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

8.1.8. 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.

8.1.9. Todos os gêneros alimentícios constantes dos kits lanche 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.

8.1.10. 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.

8.1.11. 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.

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

8.1.13. 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.

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

8.2. Dependências e instalações físicas da CONTRATADA:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.2.12. 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.

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

8.3. Equipe de trabalho:

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

8.3.2. 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.

8.3.3. 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.

8.3.3.1. 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.

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

8.3.5. 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.

8.3.5.1. 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.

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

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

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

8.3.8. Manter profissional responsável técnico pelos serviços, providenciando, ato continuo 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.

8.3.9. 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.

8.3.10. 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.

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

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

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

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

8.3.16. 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.

8.4. Controle de qualidade e produção da alimentação:

8.4.1. Os kits lanche serão feitos na empresa contratada, seguindo padrões higiênicos e sanitários dos alimentos, a saber:

8.4.1.1. 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.

8.4.1.2. 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.

8.4.1.3. 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.

8.4.1.4. 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.

8.4.2. 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.

8.4.3. 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.

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

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

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

8.4.7. 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.

8.4.8. 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.

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

8.4.10. 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.

8.4.11. 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.

8.4.12. 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).

8.4.13. Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.

8.4.14. 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.

8.4.15. Supervisionar as etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.

8.4.16. 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).

8.4.17. Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal – S. I. F., com a devida aprovação através de Certificado de Inspeção.

8.4.18. A CONTRATANTE poderá vetar a utilização dos materiais descartáveis que não satisfaçam seu controle de qualidade.

8.4.19. A Contratada deverá fornecer às Unidades todos os equipamentos e utensílios necessários à prestação de serviços.

8.4.20. 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.

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

8.4.22. O pão deverá ter peso mínimo de 50 gramas ou 25 gramas, de acordo com o solicitado.

8.4.23. 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.

8.4.24. O sal deverá ser refinado e iodado.

8.4.25. As frutas deverão ser frescas e de primeira qualidade.

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

8.4.27. Controle Bacteriológico das Refeições:

8.4.27.1. 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.

8.5. Higienização:

8.5.1. 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”.

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

8.5.3. 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.

8.5.4. 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.

8.5.5. 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.

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

8.5.7. 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.

8.6. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho:

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

8.6.2. 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.

8.6.3. 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.

8.6.4. 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.

8.6.5. 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.

8.7. Responsabilidade Civil:

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

8.8. Transferência e Subcontratação:

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

8.8.2. 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.

8.8.2.1. Em caso de necessidade de subcontratação de transporte dos kits lanche, 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.

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

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

8.8.2.4. 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.

8.8.2.5. 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.

8.8.2.6. Os pagamentos serão realizados exclusivamente à CONTRATADA.

9. ATRIBUIÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. Notificar a empresa por escrito sobre defeitos e irregularidades ou falhas constatadas na execução do serviço.

9.4. Informar o número de usuários para o evento com 24 horas de antecedência, bem como a checagem do que será fornecido.

10. ATRIBUIÇÕES DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA DA CONTRATADA

10.1. Elaboração dos pedidos de gêneros inerentes a composição do kit lanche.

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

10.2. Acompanhamento da limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos destinados ao preparo e distribuição das dos kits lanche.

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

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

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