





Selection of the Select

Administração Central Gabinete da Superintendência

CONTRATO

33 OCESSO: n.º CEETEPS-PSC-2022/01420

CONT ATO n.º 045/2022

TERMO DE CONTRATO CELEBRADO ENTRE O CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA E A EMPRESA SERV-FOOD ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA POR OBJETO PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO AOS ALUNOS DO ENSINO TÉCNICO INTEGRADO AO MÉDIO - ETIM.

O Estado de São Paulo, por intermédio do CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA "PAULA SOUZA", doravante designado (a) "CONTRATANTE", neste ato representada pela sua Diretora Superintendente, a Professora Laura M. J. Laganá, RG. nº 7.715.675-4 e CPF nº CPF. 005.923.818-62, no uso da competência conferida pelo Decreto-Lei Estadual nº 233, de 28 de abril de 1970, e a empresa SERV-FOOD ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 07.567.242/0001-00, com sede na Av Coronel Manoel Nunes,923 – Jardim Tropical - Serra/ES - CEP: 29162-010 Telefone: (27) 3067-6006, a seguir denominada "CONTRATADA", neste ato representada por seu Representante Legal, o Sr. Paulo Henrique Oliveira Simonato portador do RG nº 09.485.175-5 SSP/SP e CPF nº 016.606.517-00, celebram o presente TERMO DE CONTRATO regendo-se pela Lei Federal 8.666, de 21 de junho de 1993, suas alterações, proveniente do procedimento de dispensa de licitação, com fundamento no art. 24, inciso IV e demais disposições legais e pertinentes, conforme processo de contratação nº CEETEPS-PRC-2022/01420, mediante as seguintes clausulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA OBJETO CONTRATUAL

Constitul o objeto do presente contrato a PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO AOS ALUNOS DO ENSINO TÉCNICO INTEGRADO AO MÉDIO - ETIM, objetivando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, a serem preparadas nas instalações da Contratada, conforme termo de referência, proposta da Contratada e demais documentos constantes do Processo nº CEETEPS-PRC-2022/01420.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

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



1/74

www.cps.sp.gov.br Run dos Andressas, 140 + Santa Trigénia + D1208-000 + São Paulo + SP + Tel.: (11) 3324,3300







Secretaria de L'accomolistrativo Econômica

Administração Central Gabinete da Superintendência

CLÁUSULA SEGUNDA DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

A execução dos serviços deverá ter início no primeiro dia útil subsequente após assinatura desse contrato, correndo por conta da CONTRATADA todas as despesas decorrentes e necessárias à sua plena e adequada execução, em especial as atinentes a seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

As quantidades estimadas de refeições diárias e de dias uteis, são os constantes no Termo de Referência anexo a este contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO

As requisições serão entregues semanalmente a CONTRATADA.

PARÁGRAFO TERCEIRO

As requisições deverão conter a identificação da unidade requisitante, indicação expressa do número deste contrato, do número do processo, a identificação da contratada, a especificação dos itens, as quantidades (estimativa número de alunos), datas e horários e endereço de entrega.

PARÁGRAFO QUARTO

As requisições serão expedidas por quaisquer meios de comunicação que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da contratada, inclusive por meio eletrônico.

I - Os serviços deverão ser prestados nos locais estabelecidos no Termo de Referência.

II - Quando a requisição for encaminhada por meio eletrônico, o prazo para entrega terá inicio no segundo dia útil posterior à data do envio, independentemente de confirmação de recebimento. A mensagem enviada pelo contratante será impressa e acostada aos autos do processo.

CLÁUSULA TERCEIRA DA VIGÊNCIA

O contrato terá vigência de 90 (noventa) días, consecutivos e ininterruptos, sendo 59 (cinquenta e nove) dias letivos, a contar da data estabelecida para início dos serviços.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Não obstante o prazo estipulado no caput, a vigência estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada na contratação por meio de certame para a prestação de serviço objeto desse ajuste.

CLÁUSULA QUARTA

DAS OBRIGAÇÕES E DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

À CONTRATADA, além das obrigações constantes do Termo de Referência, que constitui Anexo I do Edital indicado no preâmbulo, e daquelas estabelecidas em lei, em especial as definidas nos diplomas federal e estadual sobre Laitações, cabe:

www.cps.sp.gov.br Rua dos Andradas, 140 • Santa Ingénia • D1208-000 • São Paulo • SP • Tet.: (11) 3324.3300 2/74





Administração Central Gabinete da Superintendência

- I zelar pela fiel execução deste contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários:
- II designar o responsável pelo acompanhamento da execução das atividades, em especial da regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica alocada, e pelos contatos com o CONTRATANTE;
- III cumprir as disposições legais e regulamentares municipais, estaduais e federais que interfiram na execução dos serviços;
- IV manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação indicada no preambulo deste termo;
- V dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE de qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;
- VI prestar ao CONTRATANTE, por escrito, os esclarecimentos solicitados e atender prontamente as reclamações sobre seus serviços;
- VII responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes da execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização do CONTRATANTE em seu acompanhamento;
- VIII responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, resultantes da execução deste contrato, nos termos do artigo 71 da Lei Federal nº 8.666/1993;
 - IX manter seus profissionais identificados por meio de crachá com fotografia recente;
- X substituir qualquer integrante de sua equipe cuja permanência nos serviços for julgada inconveniente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contado da solicitação justificada formulada pelo CONTRATANTE;
- XI arcar com despesas decorrentes de infrações de qualquer natureza praticadas por seus empregados durante a execução dos serviços, ainda que no recinto da sede do CONTRATANTE;
- XII apresentar, quando exigido pelo CONTRATANTE, os comprovantes de pagamento dos salários e de quitação das obrigações trabalhistas (inclusive as previstas em Acordos e Convenções Coletivas de Trabalho) e previdenciárias relativas aos empregados da CONTRATADA que atuem ou tenham atuado na prestação de serviços objeto deste contrato;
- XIII identificar todos os equipamentos e materiais de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE;
- XIV obedecer às normas e rotinas do CONTRATANTE, em especial as que disserem respeito à segurança, à guarda, à manutenção e à integridade das informações existentes ou geradas durante a execução dos servicos;
- XV implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de maneira a não interferi, nas atividades do CONTRATANTE, respeitando suas normas de conduta;
- XVI reexecutar os serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicaveis;
- XVII guardar sigilo em relação às informações ou documentos de qualquer natureza de que venha a tomar conhecimento, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização;
- XVIII manter bens e equipamentos necessários à realização dos serviços, de qualidade comprovada, em perfeitas condições de uso, em quantidade adequada à boa execução dos

www.cps.sp.gov.br Rus dos Andradas, 140 - Santa ifigênia - 03208-000 - São Paulo - SP - Tel.: (11) 3324.3300



https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=34142969-376



Secretaria del Caraministraria ficialment

Administração Central Gabinete da Superintendência

trabalhos, cuidando para que os equipamentos elétricos sejam dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;

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

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

XXI - prestar os serviços por intermédio da equipe indicada nos documentos apresentados na fase de habilitação, a título de qualificação técnica, quando exigida.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

- 1 prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;
- II comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei,
- III comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocorrer ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;
 - IV no tocante a licitações e contratos:
- al frustiar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter compeditivo de procedimento licitató to público;
- b) "e, ed", perturbar ou fraudar a realização de qualque" ato de proced" rento licitatório público;
- c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
 - d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;
- e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;
- f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou
- g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;

4/74

www.cps.sp.gov.hr Rua dos Andregas, 140 • Santa Ifigênia • 01208-000 • São Paulo • SP • Tel.: (11) 3324,3300





September 2000

Administração Central Gabinete da Superintendência

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

PARÁGRAFO TERCEIRO

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

CLÂUSULA QUINTA

DAS OBRIGAÇÕES E DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

Ao CONTRATANTE cabe:

- exercer a fiscalização dos serviços, designando servidor responsável pelo acompanhamento da execução contratual e, ainda, pelos contatos com a CONTRATADA;
- II fornecer à CONTRATADA todos os dados e informações necessários à execução do objeto do contrato:
- III Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas para a distribuição e porcionamento das refeições aos alunos;
- IV Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;
- V Encaminhar à Contratada a requisição de refeições, em tempo hábil para a execução dos serviços, a quantificação diária por tipo de refeições a serem servidas;
- VI Proceder diariamente à degustação das refeições fornecidas, previamente à distribuição e porcionamento aos alunos;
- VII Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.
 - VIII efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste ajuste;
- IX- permitir aos técnicos e profissionais da CONTRATADA acesso às áreas físicas envolvidas na execução deste contrato, observadas as normas de segurança;

CLÁUSULA SEXTA

DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

 Exercer a fiscalização dos serviços contratados, acompanhando o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando os horários estabelecidos, as quantidades de refeições entregues, distribuídas e servidas e a compatibilidade com o cardápio estabelecido;

5/74

www.cps.sp.gov.br

Run dos Andrades, 140 + Santa Migéria + 01208-000 + São Paulo + SP + Tel.; (11) 3324.3300







Sepreturis de Sactorio de la Sactori

Administração Central Gabinete da Superintendência

- Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, indicando e aplicando as eventuais multas, penalidades e sanções por inadimplemento contratual;
- Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições recebidas, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- d) Realizar a avaliação periódica das atividades desenvolvidas pela Contratada;
- e) Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente aceitas e servidas.

PARÁGRAFO SEGUNDO

A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:

- a) Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias às preparações/consumo;
- b) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios, bem como dos veículos utilizados para o transporte das refeições.

PARÁGRAFO TERCEIRO

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

PARÁGRAFO QUARTO

Executar mensalmente a medição dos serviços efetivamente prestados, descontando o equivalente aos não realizados bem como aqueles não aprovados por inconformidade aos padrões estabelecidos, desde que por motivos imputáveis à Contratada, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato.

PARÁGRAFO QUINTO

Encaminhar à Contratada o relatório Mensal de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação, aos Alunos do Ensino Técnico Integrado ao Médio — ETIM do Centro Paula Souza, para conhecimento da avaliação e do fator de desconto a ser efetuado no valor a ser faturado pelos serviços prestados.

PARÁGRAFO SEXTO

Fica o gestor do contrato responsável por visita in-loco da sede da empresa Contratada, em periodicidade que entender conveniente, a fim de certificar do atendimento as condições estabelecidas neste contrato.

6/74

www.cps.sp.gov.br

Rua dos Andradas, 140 • Santa tilgênia • 01208-000 • São Paulo • SP • Tel.: (11) 3324-3300







Serrence de Deservolvitames Sumbrine

Administração Central Gabinete da Superintendência

CLÁUSULA SÉTIMA DO PREÇO

A CONTRATADA obriga-se a executar os serviços objeto deste contrato pelo preço mensal de R\$ 320.346,40 (trezentos e vinte mil, trezentos e quarenta e seis reais e quarenta centavos) perfazendo um total de R\$ 961.039,20 (novecentos e sessenta e um mil e trinta e nove reais e vinte centavos).

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

PARÁGRAFO TERCEIRO

O preço permanecerá fixo e irreajustável.

CLAUSULA OITAVA

DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

No presente exercício as despesas decorrentes desta contratação irão onerar o crédito orçamentário 10063, de classificação funcional programática 12 363 1039 6289 0000 e categoria econômica 33 90 39 73.

CLÁUSULA NONA

DA MEDIÇÃO DOS SERVICOS CONTRATADOS

Os serviços executados serão objeto de medição mensal, de acordo com os seguintes procedimentos:



774

www.cps.sp.gov.br

Rus dos Andradas, 140 + Santa Iligénia + 0120\$-000 + São Paulo + SP + Tel.; (11) 3324,3300



CEETEDOOLOGO





- Sportmon St. Sandonia

Administração Central Gabinete da Superintendência

PARÁGRAFO PRIMEIRO

No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos totals mensais refeições efetivamente fornecidas e os respectivos valores apurados.

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

PARÁGRAFO TERCEIRO

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

- a) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de serviços efetivamente executados, aplicando-se eventual desconto em função da pontuação obtida no Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços, se for o caso;
- b) A realização dos descontos indicados na alínea "a" não prejudica a aplicação de sanções à CONTRATADA, em virtude da inexecução dos serviços.

PARÁGRAFO QUARTO

Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, o CONTRATANTE atestará a medição mensal, no prazo de 03 (três) dias úteis contados do recebimento do relatório, comunicando à CONTRATADA o valor aprovado, e autorizando à emissão da correspondente nota fiscal/fatura.

PARÁGRAFO QUINTO

As faturas deverão ser emitidas pela CONTRATADA, contra o CONTRATANTE e apresentadas na Unidade onde os serviços foram executados.

CLÁUSULA DÉCIMA DOS PAGAMENTOS

Os pagamentos serão efetuados mensalmente, mediante a apresentação dos originais da nota fiscal/fatura na Unidade relacionada no Termo de Referência, em conformidade com a Cláusula Nona deste instrumento.

PARAGRAFO PRIMEIRO

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

I - em 30 (trinta) dias, contados da data de entrega da nota fiscal/fatura, ou de sua reapresentação

8/74

www.cps.sc.gov.br

Rue dos Andredes, 140 • Santa Ingénia • D1208-000 • São Paulo • SP • Tei.: (11) 3324.3300







Administração Central Gabinete da Superintendência

em caso de incorreções, na forma e local previstos nesta Cláusula.

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

PARAGRAFO SEGUNDO

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

PARAGRAFO TERCEIRO

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

PARAGRAFO QUARTO

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

PARÁGRAFO QUINTO

O recolhimento do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN deverá ser felto em consonância com o artigo 3º e demais disposições da Lei Complementar Federal nº 116/2003, e respeitando as seguintes determinações.

- I Quando da celebração do contrato, a CONTRATADA deverá indicar a legislação municipal aplicável aos serviços por ela prestados, relativamente ao ISSQN, esclarecendo, expressamente, sobre a eventual necessidade de retenção do tributo, pelo tomador dos serviços;
- II Caso se mostre exigivel, à luz da legislação manicipal, a retenção do ISSQN pelo tomador dos serviços:
- a) O CONTRATANTE, na qualidade de responsável tributário, deverá reter a quantia correspondente do valor da nota-fiscal, fatura, recibo ou documento de cobrança equivalente apresentada e recolher a respectiva importância em nome da CONTRATADA no prazo previsto na legislação municipal.
- b) Para tanto, a CONTRATADA deverá desiacar o valor da retenção, a título de "RETENÇÃO PARA O ISS" ao emitir a nota fiscal, fatura, recibo ou documento de cobrança equivalente. Considera-se preço do serviço a receita bruta a ele correspondente, sem nenhuma dedução.
- III Caso, por outro lado, não haja previsão de retenção do ISSQN pelo tomador dos serviços:
- a) A CONTRATADA deverá apresentar deciaração da Municipalidade competente com a indicação. de sua data-limite de recolhimento ou, se for o caso, da condição de isenção;
- b) Mensalmente a CONTRATADA deverá apresentar comprovante de recolhimento do ISSQN por meio de cópias autenticadas das guias correspondentes ao serviço executado e deverá estar

www.cps.sp:gov.br Rus dos Andradas, 140 • Santa Migitaio • 01208-000 • São Paulo • SP • Tel.: (11) 3324,3300







Control of Street, Str

Administração Central Gabinete da SuperIntendência

referenciado à data de emissão da nota fiscal, fatura ou documento de cobrança equivalenta;

- c) Caso, por ocasião da apresentação da note fistal, da fatura ou do documento de cobrança equivalente, não haja decorrido o prazo legal para recolhimento do ISSQN, poderão ser apresentadas cópias das guias de recolhimento referentes ao mês imediatamente anterior, devendo a CONTRATADA apresentar a documentação devida quando do vencimento do prazo legal para o recolhimento.
- d) a não apresentação dessas comprovações assegura ao CONTRATANTE o direito de sustar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes.

PARAGRAFO QUINTO

A(s) Nota(s) Fiscal/fatura deverá ser emitida em nome do CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA "PAULA SOUZA" — RUA DOS ANDRADAS, 140 — SANTA IFIGENIA - CEP. 01208-000 — SÃO PAULO/SP - CNPJ Nº 62.823.257/0001-09, INSCRUÇÃO ESTADUAL ISENTA, encaminhada à cada unidade recebedora, de que obrigatoriamente osverá constar:

- nº do contrato;
- nº nota de empenho;
- nº do processo; e
- identificação da Unidade.

PARAGRAFO SEXTO

Por ocasião da apresentação ao CONTRATANTE de nota fiscal, fatura, recibo ou documento de cobrança equivalente, a CONTRATADA deverá fazer prova do recolhimento mensal ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS por meio das Guias de recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social - GFIP.

- As comprovações relativas ao FGTS a serem apresentadas, que deverão corresponder ao período de execução e por tomador de serviço, são as seguintes:
 - a) Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pelo "Conectividade Social";
 - b) Guia de Recolhimento do FGTS GRF, gerade e Impressa pelo SEFIP, com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela internet;
 - c) Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP-RE;
 - d) Relação de Tomadores/Obras RET;
- II Se por ocasião da apresentação da nota fiscal, da fatura, do recibo ou do documento de cobrança equivalente não houver decorrido o prazo legal para recolhimento do FGTS, poderão ser apresentadas cópias das guias de recolhimento referentes ao mês imediatamente anterior, devendo a CONTRATADA apresentar a documentação devida quando do vencimento do prazo legal para recolhimento.
- III a não apresentação dessas comprovações assegura ao CONTRATANTE o direito de sustar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes.

10/74

www.cbs-sb-box/pr

Rua dos Andredas, 140 + Santa (figenia + 01208-000 + São Paulo + SP + Tel.; (11) 3324.3300







Services of Continues

Administração Central Gabinete da Superintendência

PARAGRAFO SETIMO

Nos termos do artigo 31 da Lei Federal nº 8.212/1991 e da Instrução Normativa MPS/RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009, a CONTRATANTE deverá efetuar a retenção de 11% (onze por cento) do valor bruto da nota fiscal, fatura, recibo ou documento de cobrança equivalente, obrigando-se a recolher a importância retida, em nome da CONTRATADA, até o dia 20 (vinte) do mês subsequente ao da emissão do respectivo documento de cobrança ou, se não houver expediente bancário naquele dia, até o dia útil imediatamente anterior.

- I Quando da emissão da nota fiscal, fatura, recibo ou documento de cobrança equivalente, a CONTRATADA deverá destacar o valor da retenção, a título de "RETENÇÃO PARA A SEGURIDADE SOCIAL", sendo que:
 - a; poderão ser deduzidos da base de cálculo da retenção, os valores dos custos de fornecimento incorridos pela CONTRATADA a título de vale-transporte e de vale-refeição, nos termos da legislação própria. Tais parcelas deverão estar discriminadas no documento de cobranca.
 - b) a falta de destaque do valor da retenção no documento de cobrança impossibilitará a CONTRATADA de efetuar sua compensação perante o INSS, ficando a critério do CONTRATANTE proceder à retenção e ao recolhimento devidos sobre o valor bruto do documento de cobrança, ou, em alternativa, devolvê-lo à CONTRATADA.
- II Quando da apresentação do documento de cobrança, a CONTRATADA deverá elaborar e entregar ao CONTRATANTE os seguintes documentos:
 - a) cópia da folha de pagamento específica para os serviços realizados sob o contrato, identificando o número do contrato, a Unidade que o administra, relacionando respectivamente todos os segurados colocados à disposição desta e informando:
 - nome dos segurados;
 - « cargo ou função;
 - remuneração discriminando separadamente as parcelas sujeitas ou não à incidência das contribuições previdenciárias;
 - · descontos legais;
 - · quantidade de quotas e valor pago à título de salário-família;
 - · totalização por rubrica e geral;
 - resumo geral consolidado da folha de pagamento; e
 - b) demonstrativo mensal assinado por seu representante legal, individualizado por CONTRATANTE, com as seguintes informações:
 - nome e CNPJ do CONTRATANTE;
 - data de emissão do documento de cobrança;
 - * número do documento de cobrança;
 - valor bruto, retenção e valor líquido (recebido) do documento de cobrança.
 - totalização dos valores e sua consolidação.

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

11/74

www.cps.sp.gov.br

Rus dos Andradas, 140 + Santa (Agénia + 01208-000 + São Paulo + SP + Tel.: (11) 3524,3300







Total Control of Street, Street, St.

Administração Central Gabinete da Superintendência

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

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 do Contratante.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Em caso de necessidade de subcontratação do transporte das refeições, a Contratada deverá solicitar, por escrito, autorização expressa do 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;
- relação dos veículos a serem utilizados no transporte das refeições, acompanhada dos respectivos Certificados de Vistoria de Veículo para o fim que se destina, conforme Portarias CVS vigentes e pertinentes.

PARÁGRAFO SEGUNDO

A autorização será dada pelo Contratante, também por escrito, após o estudo da sua conveniência mediante Carta de Anuência.

PARÁGRAFO TERCEIRO

A Contratada, ato contínuo do recebimento de Carta de Anuência, deverá fornecer cópia do Instrumento Contratual formalizado com a subcontratada.

PARÁGRAFO QUARTO

A Contratada deverá também fornecer ao Contratante a relação nominal dos empregados da subcontratada de transporte de refeições para a execução dos serviços, onde conste o número de registro de empregado, número e série do CTPS - Carteira de Trabalho e Previdência Social, atualizando as informações quando da substituição, admissão e demissão de empregado.

PARÁGRAFO QUINTO

A subcontratação, mesmo quando autorizada pelo Contratante, não exime a Contratada das obrigações decorrentes deste contrato, permanecendo a mesma como única responsável perante o Contratante.

PARÁGRAFO SEXTO

Os pagamentos serão realizados exclusivamente pela Contratada.



12/74

www.cas.so.gov.tr Rue dos Andradas, 140 + Santa Ifipénie + 01206-000 + São Paulo + SP + Tel.: (11) 3324.3300







Description of Tambons

Administração Central Gabinete da Superintendência

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA DA ALTERAÇÃO DA QUANTIDADE DO OBJETO CONTRATADO

A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do CONTRATANTE, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

PARAGRAFO ÚNICO

Eventual alteração será obrigatoriamente formalizada por meio de Termo Aditivo ao presente instrumento, respeitadas as disposições da Lei Federal 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA DA RESCISÃO

O contrato poderá ser rescindido, na forma, com as consequências e pelos motivos previstos nos artigos 77 a 80 e 86 a 88, da Lei Federal nº 8.666/1993.

PARÁGRAFO ÚNICO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

A CONTRATADA ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 02 (dois) anos, se vier a praticar quaisquer atos previstos no artigo 81, 86/88 da Lei Federal nº 8.666/1993, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal, quando couber.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A sanção de que trata o caput desta Cláusula poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas na RESOLUÇÃO SDECTI Nº 12, DE 28-3-2014, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no CAUFESP, no "Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas — e-Sanções", no endereço www.esancoes.sp.gov.br, e também no "Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas — CEIS", no endereço http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis.

Rus dos Andrectes, 140 - Senta Ifigênte - 01208-000 - São Paulo - SP - Tel.: (11) 3324.3380

13/74

www.cps.sp.gov.br









Description (in Description of Franchises

Administração Central Gabinete de Superintendência

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

PARÁGRAFO TERCEIRO

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

PARÁGRAFO QUARTO

A prática de atos que atentem contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública, ou que de qualquer forma venham a constituir fraude ou corrupção, durante a licitação ou ao longo da execução do contrato, será objeto de instauração de processo administrativo de responsabilização nos termos da Lei Federal nº 12.846/ 2013 e do Decreto Estadual nº 60.106/2014, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas nos artigos 87 e 88 da Lei Federal nº 8.656/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA GARANTIAS PARA EXECUÇÃO DO CONTRATO

Fica dispensada a CONTRATADA da apresentação de garantia contratual para a execução do objeto do presente contrato, conforme faculta o artigo 56 da Lei Federal nº 8.666/93 e as suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA DA VINCULAÇÃO AO TERMO DE DISPENSA

O presente contrato vincula-se ao termo de dispensa, nos termos do artigo 24, inciso IV da Lei Federal nº 8.666/93, bem como à proposta apresentada pela contratada anexada no processo CEETEPS nº 2022/01420.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

A responsabilidade técnica dos serviços caberé à Nutricionista Monica Vieira Cavallini CRN 99100254 - 4º Região.

PARÁGRAFO ÚNICO

Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato aos Contratante, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do

14/74

vivivi.cps.sp.gov.tr Rus clos Andradas, 140 • Santa Pigénie • 01206-000 • Sān Paulo • SF • Tet.: (11) 3324.5300







Secretaria de Deservaciones del Deservacio

Administração Central Gabinete da Superintendência

curriculum-vitae do profissional indicado para a função de responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Fica ajustado, ainda que:

- 1 Consideram-se partes integrantes do presente contrato, como se nele estivessem transcritos:
- a) o Termo de Referência;
- a proposta apresentada pela Co.::ratada;
- d) Availação da qualidade dos serviços de Vigilância e Segurança Patrimonial;
- e) o ato de dispensa de licitação:
- f) a Resolução SDECTI № 12, de 28 de março de 2014.
- II ¿ plicam-se às omissões deste contrato as disposições normativas indicadas no preâmbulo deste Termo de Contrato e demais disposições regulamentares pertinentes;
- Fara dirimir quaisquer questões decorrentes deste Termo de Contrato, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

E assim, por estarem as partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento em 2 (duas) vias de Igual teor e forma que lido e achado conforme pela CONTRATADA e pela CONTRATANTE, vai por elas assinado para que produza todos os efeitos de Direito, na presença das testemunhas abaixo identificadas.

	São Paulo, de de 2022
CONTRATANTE	CONTRATADA
	Church Star 11
LAURA M. J. LAGANÁI Diretora Superintendente	PAULO HENRIQUE OLIVEIRA SIMONATO Procurador
TESTEMUNHAS:	
NOME: KAUANY DUARTE DA SILVA RG: 38.530.724-X	NOME: VANIA COELHO PEREIRA RG: 19.764.270-6







Description of Description

Administração Central Gabinete da Superintendência

ANEXO I MEMORIAL DESCRITIVO

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO - REFEIÇÕES ELABORADAS E TRANSPORTADAS DA COZINHA DA CONTRATADA ÀS UNIDADES Escolares do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, pertencentes a Gestão Centralizada da Alimentação Escolar do Estado de São Paulo, destinadas aos alunos do ETIM.

1 - OBJETO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

Operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para o fomecimento de refeições destinadas aos alunos do Ensino técnico integrado ao médio – ETIM e exclusivamente aos alunos do ensino médio matutino que cursam concomitantemente o ensino modular no período vespertino, das escolas técnicas do Estado de São Paulo sob a gestão centralizada do Programa Estadual de Alimentação Escolar a partir de 2022, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

- 1.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratada para a preparação da alimentação a ser entregue e distribuida nas unidades escolares indicadas pela Contratante.
- 1.2. As refeições serão devidamente acondicionadas em caixa térmica hot box com capacidade adequada à quantidade a ser servida e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação pertinente, até o(s) local(is) indicado(s) pelo Contratante, onde as refeições serão distribuídas, porcionadas e servidas aos alunos.
- 1.3. Para a prestação de serviços de nutrição e alimentação deverão ser previstos:
 - a) fornecimento de gêneros e produtos alimenticios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução do fornecimento;
 - b) disponibilização de mão de obra especializada e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária, nas unidades indicadas pela contratante;
 - c) disponibilização e a manutenção dos equipamentos, móveis e utensilios utilizados, bem como veículos para transporte das refeições até as unidades a serem atendidas; compativeis com a quantidade contratada.

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 alunos, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, o tipo de refeição e os respectivos horários definidos no item 4 - Características da Unidade Atendida, observando-se ainda:

6/74

www.cps.sp.gov.br Rua dos Andradas, 140 - Santa Ifigêma - 01206-000 - São Paulo - SP - Tel.: (11) 1324-1300







Describing Process

Administração Central Gabinete da Superintendência

- 2.1.1 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico sanitárias adequadas, conforme previsto na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes. Observar, para a prestação de serviços de nutrição e alimentação na Capital do Estado de São Paulo, além das Especificações Técnicas, as obrigações da Portaria 2.619/11/SMS da Secretária Municipal da Saúde.
- 2.1.2. A prestação de serviços de nutrição e alimentação deverá estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.
- 2.1.3 A prestação de serviços de nutrição e alimentação deverá ser prestado nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para atendimento aos comensais.
- 2.1.4 A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- A Contratada deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
 - Programação das atividades de nuclção e alimentação junto à comunidade escolar, com elaboração de material educativo a ser distribuído ou fixado na unidade escolar;
 - Fiaboração de cardápio diário cor oleto mensal, com a devida aprovação da CONTRATANTE (Anexo X.... Mode o de Cardápio.)
 - 2.2.3. Ac ... sição de gêneros e produtos alimenticios e materiais de consumo em geral.
 - 2.2.4. Armazenamento de gêneros e produtos alimenticios e materiais de consumo em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Portaria CVS-5/13. Observar, para a prestação de serviços de nutrição e alimentação na Capital do Estado de São Paulo, além das Especificações Técnicas, as obrigações da Portaria 2.619/11/SMS da Secretária Municipal da Saúde.
 - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e meteriais de consumo;
 - Pre-preparo, preparos e cocção da alimentação nas instalações e dependências da Contratada de acordo com a Legislação vigente;
 - 2.2.7. Manter nas unidades escolares mão de obra especializada para as Atividades de recebimento da refeição transportada; operacionalização, distribulção

17/74

www.cps.sp.gov.br

Rus dos Angradas, 140 · Santa Trigênia · 01208-000 · São Paulo · SP · Tel.: (11) 3324-3300









Administração Central Gabinete da Superinbandência

e porcionamento aos comensais, coleta de amostra; higienização, limpeza a quarda dos equipamentos é utensillos; higienização e limpeza dos espaços destinados à distribuição e consumo das refeições, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e legislação vigente, em número suficiente em condições de saúde compatível com suas atividades. Padrão de higiene, uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções; Bons hábitos de higiene; higiene correta das mãos, Ausência de adereços (bijurerias), cigarro, bolso sem objetos, Unhas curtas sem esmalte; sem maquiagem; Uniformizado - UNIFORME COMPLETO - limpo e em perfeito estado: aventals, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados. botas entiderrapantes, contentor da proteção dos cabalos - redes de malha fina ou descartável, touca ou similar

- 2.2.8. Coleta de amostras de toda alimentação preparada nas instalações e dependências da Contratada e nas unidades ascolares Indicadas pela contratante conforme legislação vigente. A amostra coletada na unidade escolar deverá permanecer e ser armazenada na mesma, em equipamento da empresa, obedecendo as exigências da legislação vigente,
- 2.2.9. Transporte das refeições até a(s) unidade(s) indicada(s) pelo Contratante conforme legislação vigente, em especial a Portaria CVS-15/91:
- 2.2.9.1. Veiculos: exclusivo para este firm; revestimento interno liso, impermeável, atóxico, lavável e resistente; bom estado de conservação, limpos, organizados, livres de produtos tóxicos, animais, insetos, roedores, pessoas, substâncias e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos; garantir a integridade e a qualidade dos produtos; controle térmico no compartimento de carga: cabine do condutor isolada do compartimento de carga. Alimentos, descartáveis e utensillos para alimentos não devem estar diretamente sobre o piso dos velculos. Observações: Velculo: compatível quantidade contratada: Certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária; Higienização diária e conservação.
- 2.2.9.2. Horário: Deverão ser cumpridos os horários de entrega estabelecidos pela Unidade.
- 2.2.9.3. Temperatura: Manutenção de temperatura dos alimentos durante o transporte. Aferir a temperatura no recebimento de todos os recipientes com preparações e/ou alimentos. Deverá obedecer às temperaturas exigida pela legislação:

Produto	Temperatura
Saladas/ frutas manipuladas	No máximo a 10°C
Preparações quentes	No minimo a 60°C

- 2.2.9.4. Funcionários/ entregadores, abresentar-se em condições de higiene, uniformizados e identificados.
- 2.2.9.5. Preparações/ Alimentos: acondicionadas em caixa térmica hot box e recipientes refrigerados em condições adequadas de hipiene, temperatura e conservação. As preparações







Decimal of the

Administração Central Gabinete da Superintendência

deverão estar de acordo com o cardápio aprovado, assim como sua apresentação e características sensoriais.

- 2.2.9.6. Cada velculo deverá possuir uma tabela/planilha de controle da empresa contendo os seguintes dados referentes à: 1) lorário de saida da refeição/preparação; 2) Respectiva temperatura de envase de cada recipiente de transporte (hot box); 3) Assinatura e dados do responsável pela aferição e responsável técnico; 4) O responsável da empresa na unidade escolar, aferirá a temperatura e assinará a planilha com respectivos dados da aferição. Em caso de dúvidas, o responsável técnico da empresa deverá orientar por escrito a conduta a ser seguida.
- 2.2.10. Distribuição das refeições nos espaços destinados ao consumo das mesmas, nas unidades indicadas pelo Contratante, devidamente acondicionados nos balcões :érmicos e refrigerados, devendo á apresentação, temperatura e qualidade serem manticas em condições adequadas de acordo com cada preparação, conforme legislação vigente.
 - 2.2.10.1. os balcões térmicos utilizados para as preparações quentes na distribuição nas unidades indicadas pela contratante devem ser: estar em bom estado de conservação e em boas condições de uso e funcionamento, fabricados com material sanitário, possuir no mínimo 4 cubas GN, com alças e tampas; garantir a temperatura adequada dos alimentos através de sistema de aquecimento com resistência a seco (será vedada a utilização de sistema de aquecimento por banho-maria); não oferecer risco de contaminação para o produto, estar disponíveis em quantidades suficientes, de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção, as características dos produtos ou padrão do cardápio e o sistema de distribuição.
 - 2.2.10.2. Balcões refrigerados utilizados para salada e frutas na distribuição nas unidades indicadas pela contratante devem: estar em bom estado de conservação e em boas condições de uso e funcionamento; ser fabricados com material sanitário, garantir a temperatura adequada dos alimentos, não oferecer risco de contaminação para o produto, estar disponíveis en qualidades sufficientes, de acondo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção, as características dos produtos ou padrão do cardapio e o sistema de distribuição.
 - 2.2.10.3. Termòmetro digital tipo espeto em quantidade suficiente; aferidos regularmente.
 - 2.2.10.4. Balança digital de precisão com capacidade de paso de 1 grama até 10kg, com graduação de 1 grama; para que a CONTRATANTE possa verificar o porcionamento no momento da distribuição.
 - 2.2.11. Disponibilizar os utensílios e descartáveis considerados necessários para a distribuição, porcionamento e consumo das refeições. Deverão estar disponíveis em quantidades suficientes, de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção, as características dos produtos ou padrão do cardápio e o sistema de distribuição.
 - 2.2.11.1 Utensílios de mesa:

2.2.11 1.1. Prato de vici o incolor, fundo (dimensões que evitem que os alimentos

19/74

www.cps.sp.gov.br

Rua dos Anomatas, 140 + Esma (higenis + 01208-000 + Eão Paulo + SP + Tel.: (11) 3324.3300







Administração Central Gabinete da Superintendência

caiam sobre o balcão, a mesa e o chão), transparente, liso; de vidro temperado resistente a choques térmicos e mecânicos;

2.211.12. Garfo de mesa produzido totalmente em aço inox, sem decoração, corpo e cabo monobloco, ou seia, em uma única peca, sem emendas;

2.2.11.1.3. Faca de mesa produzida totalmente em aço inox, ponta arredondada. sem decoração, lamina e cabo monobloco, ou seja, em uma única peça, sem

2.2.11.1.4. Descartável para fruta, de acordo a característica do produto e tipo de preparação (unidade, pedaços, fatia, entre outros)

2.2.11.2. Utensillos de distribuição: conche escumadeira, colher de servir, pegador, outros.

2.2.11.3. Utensillos para higienização: escorrador industrial de pratos e talheres.

- 2.2.12. O porcionamento das refeições aos alunos, deverá ser uniforme e realizado por mão de obra especializada da Contratada em número suficiente e observadas as normas vigentes de vigilância sanitária, utilizando-se de utensillos apropriados e sistema "self-service" parcial, seguindo o per capita de consumo indicado na Relação de Gêneros e Produtos Alimenticios (item 2.8), de seguinte forma:
- 2.2.12.1. Preparações culinárias: dispostas nos balcões térmicos e refrigerados;
- 2.2.1.2. Prato principal, a guarnição e a fruta: porcionado por colaboradores da Contratada. A Fruta devera ser distribuída por unidade, fatia ou pedaços, em porções Individuals, em recipiente individual descartávei e/ou embalada individualmente:
- 2.2.12.3. Salada, arroz, feijão e ou macarrão dispostos nos balcões térmicos/ refrigerados: o Aluno se serve.
- 2.2.12.4. Molhos: temperos em sache ou em outros recipientes adequados, devidamente identificados com data de validade, disponibilizados por ocasião do consumo;
- 2.2.12.4. Observação: O porcionamento assim como a maneira de distribuição, utensillos entre outros, estarão vinculados á Protocolos sanitários nos casos de pandemias entre outras situações que exijam alterações no modo de porcionamento e distribuição.
 - 2.2.13. Higienização e limpeza de todas as dependências vinculadas a prestação de serviços de nutrição e alimentação, ao fornecimento de refeições e dos utensilios. individuais utilizados pelos alunos. Será de Responsabilidade da Contratada: Manter absoluta higiene na manipulação e transporte dos alimentos. Manter os utensillos, equipamentos e os locais de distribuição e consumo dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes, durante e após sua utilização, com uso de produtos registrados ne ANVISA: Recolher e proceder à higienização dos utensilios utilizados pelos alunos, na distribuição; Higienizar os utensilios, equipamentos e os espaços utilizados na unidade escolar antes, durante e depois da distribuição; Manter as condições de higiera em todas as etapas; Recolhimento diário e quantas vezes se fizerem necessárias

restos alimentares e de descartáveis: acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando ao local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental.

2.2.14. Elaboração de Manual de Boas práticas da unidade escolar com os procedimentos operacionais padronizados (POPS). O manual de Boas Práticas e os POPs a que



20/74

www.cps.sp.gov.br

Rub dos Andredas, 140 • Santa Modern • 01205-000 • São Pario • SP • Fal. (11) 3324.3300





Administração Central Gabinete da Superintendência

se refere este item, deverão estar na unidade no inicio do contrato.

- 2.2.15. Cada unidade atendida pela CONTRATADA deverá possuir escala de funcionarios/manipuladores contendo o nome, horário de trabalho, telefone de contato, entre outros com cópia do atestado de saúde ocupacional. O documento a que se refere este item, deverá estar na unidade no início do contrato.
- 2.2.16. Disponibilizar no início do contrato, móveis separados para a guarda de utensilios e pertences pessoais de funcionários.

2.3. Dos Cardápios

- 2.3.1. O planejamento dos cardápios ficará à conta da CONTRATADA, devendo ser analisado e autorizado pela CONTRATANTE; atendendo aos critérios de qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, elementos, sensoriais (paladar, olfato e visão), necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários.
 - a) O cardápio diário completo e as recomendações definidos nas Especificações Técnicas, deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento aos alunos com alimentação normal e dietas especiais, se necessário.
 - b) A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante.
 - c) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
 - d) Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios considerando os respectivos per capita de consumo e frequência de utilização (item 2.8);
 - e) Deverão constar dos cardápios cálculos dos nutrientes e valor energético total, quantidade per capita do porcionamento em gramas e em medida caseira do cada item do cardápio servido pelo colaborador da CONTRATADA (Anexo A. Modelo de Cardápio).
 - 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 alunos;
 - g) As porções de alimentos a serem servidas nas refeições deverão obedecer às quantidades mínimas fixadas na relação constante no item 2.8. - Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita de consumo e frequência de utilização para o item, salvo em casos em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar, ou utilizados em quantidade maior ou menor, em dietas especiais quando for o caso;

21/74

www.cps.sp.gav.br

Rust das Andredas, 140 + Santa Trigénia + 01208-000 + São Paulo + SP + Tel.: (11) 3324-3300





Secretary (s. 64)

Administração Central Gabinete da Superintendência

- h) Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e aspectos socioculturais dos alunos.
- Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente, compatíveis com as estações climáticas.
- j) Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência mínima de 30 (trima) dias de sua utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prezo máximo de 08 (otto) dias.
- k) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada com anuência do Contratante após análise das motivações formals, mesmo se forem relativos a Itens de hortifrutigranjeiros. A empresa deverá enviar solicitação e justificativa para o CPS com antecedência mínima de 24hs, por escrito. Caso seja autorizada a alteração, o CPS comunicara as unidades escolares, via e-mail.
- Poderão ser oferecidas sobremesas como duces a base de frutas, desde que analisadas e autorizadas pelo CPS, por escrito. Fica proibida a sobremesa doce industrializado a base de frutas (bananinha, cocada, goiabada, entre outras).
- m) Poderão ser solicitados, formalmente, peia CONTRATADA Cardápios para datas especials, e ofertadas, desde que enalisadas e autorizadas pelo CPS por escrito.
- n) Poderão ser solicitadas formalmente, pela CONTRATADA, o fornecimento de Massa como acompanhamento, nos seguintes moides, desde que analisadas e autorizadas pelo CPS, por escrito:

Gêneros e produtos allmentícios	Cor	capita de nsumo p/ feição (*)	Freqüência de utilização
Massa alimenticia seca ou fresca p/ macerronada, conforme NTA 49	A	240g	1 x quinzena
Massa alimenticia p/lasanha pré-cozida, ou seca conforme NTA 49	A	240g	1 x quinzena

2.3.1 O cardápio diário das refeições deverá observar a seguinte composição básica, segundo a Relação de Gêneros e Produtos Alimenticios com per capita de consumo e frequência de utilização do item 2.8.

Composição do Cardápio Diário Básico Padrão: Acompanhamento, prato principal, guarnição, salada ou fruta em dias alternados.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
KEFEICAG	COMPOSICAC

R.

22/74

WWW.EDE.ED.GOV.301

Rum dos Andresses, 140 - Sante Ingéria - 01.208-000 - São Paulo - SP - Tel. (11) 3324.3300







Secretary of

Administração Central Gabinete da Superintendência

ALMOÇO	Acompanhamento: Arroz e Feijão (item 2.8 Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita de consumo e frequência de utilização para o item). Prato Principal: Proteina animal - carnes (item 2.8 Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita de consumo e frequência de utilização para o item). Guarnição: Legumes/verduras/feculerios (item 2.8 Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita de consumo e frequência de utilização para o item). Salada ou fruta in nat:a - a salada deverá ser composta com 2 ingredientes, servidos juntos ou separados. Salada ou frutas em dias alternados. (Item 2.8 Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita de consumo e frequência de utilização para o item).
--------	---

Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão, poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes da relação constante da Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita de consumo e frequência de utilização (item 2.8), a saber:

- Proteina animal carnes: bovina, frango, suina, peixe.
- Guarnição: Abobrinha, abóbora, brócolis, berinjela, batata comum, batata doce, couve manteiga, couve-flor, chuchu, cenoura, espinafre, mandioca, mandioquinha, Cará, inhame, repolho, vagem etc.
- Salada: Acelga, alface, agrião, almeirão, beterraba, escarola, rabanete, repolho, rúcula, tomate, pepino etc.
- Fruta: (abacaxi, banana nanica, banana prata, caqui, pera, melancia, manga, melao, tangerina, uva etc.)
- Temperos: azeite, azeitona, tomate, aino, cebola, caldo de carne, coentro, pimentão, cheiro verde, extrato de tomate, sal, vinagre, óleo, limão, orégano, louro, tomilho, alecrim, hortelã " bem como os seguintes ingredientes destinados a preparações: amido de milho, farinha de trigo, farinha de mandioca, farinha de milho, trigo para kibe, aveia, fubá, leite e ovos. Dar Preferência para temperos naturais (alho, cebola, cheiro-verde, ervas), evitando-se temperos industrializados (saches, pó, tabletes).
- 2.3.2 Para fins de apontamento, faturamento e pagamento na medição da prestação de serviços de nutrição e alimentação para Unidades Escolares, somente será considerada a alimentação escolar servida completa, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia.
- 2.3.3. Sob ônus da contratada, poderão ser efetuadas análises laboratoriais, contendo entre outras, determinações referentes as características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas; a qualquer tempo, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário da refeição ou quando suspeita da ocorrência de doenças transmitidas por alimentos DTA.
- 2.3.4. Poderá ser solicitada à contratada, sempre que se fizer necessário, a critério do CPS, o receituário e a ficha técnica da preparação, a fim de dirimir ou corrigir

23/74

www.cps.sp.gav.br

Rua dos Andradas, 146 - Santa Ifigénia - 01208-000 - São Paulo - 5P - Tel.: (11) 3324.3300









Administração Central Gabinete da Superintendência

inadequações.

2.3.5. A CONTRATADA deve observar e adotar, projeto educativo para incentivo de uma alimentação saudável da unidade escolar.

2.4 Instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA:

Deverão ser observados:

- a) as condições higiênicas dos velculos dos fornecedores; O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, em condições que preservem tarito as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Deverá estar de acordo com a legislação vigente:
- b) a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- c) higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- d) a integridade e a higiene da embalagem;
- e) a adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciciado:
- f) a realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas,
- as características específicas de cada produto, conforme Decreto Estadual n.º g) 12.486 de 20/10/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, bam como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimenticios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 5/13. Observar, para a prestação de serviços de nutrição e alimentação na Capital do Estado de São Paulo, além das Especificações Técnicas, as obrigações da Portaria 2.619/11/SMS da Secretária Municipal da Saúde;
- n) a correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor, temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- i) a Contratada deverá programar o recedimento dos gêneros alimenticios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou recolhimento de residuos e lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo Contratente, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.
- 2.4.1. Recebimento de produtos de oricem animal (bovina, suina, aves, pescados etc.):

24/74

Www.ccs.sp.cov.br Rua dos Andredas, 140 * Santa Ingénia * 01208-000 * São Paulo * SP * Tel.: (11) 3324.3300







Administração Central Gabinete da Superintendência

- a) Os produtos de origem animal deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.
- b) Temperaturas recomendadas para o recebimento:

Carnes refrigeradas	de 04 a 07°C ou conforme recomendação do
(aves, pescados, bovinos, suinos)	fabricante
Carnes congeladas	 12°C ou temperatura menor ou conforme recomendação do fabricante
Demais produtos (Frios e	de 04 a 10°C ou conforme recomendação do
embutidos)	fabricante
Produtos salgados, curados ou	Temperatura ambiente ou conforme
defumados	recomendação do fabricante

2.4.2. Recebimento de hortifrutigranjeiros:

- a) Para o recebimento de hortifrutigranjeiros, deverão ser observados tamanho. cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados. antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.
- b) Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo "gavetas", apresentando a casca integra e sem residuos.

2.4.3. Recebimento de leite e derivados:

- a) O leite e derivados, deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas. respeitando as características do produto.
- b) Quando do recebimento, deverão ser conferidos rigorosamente:
 - o prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo; e.
 - as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.
 - as embalagens devem apresentar informação nutricional exigida pela legislação vigente
- c) Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Lacticinios	até 10°c ou de acordo com o fabricante	
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente	





www.cps.sp.gov.br H: a.dos Andradas, 140 • Santa Ifigênia • D1208-D00 • São Paulo • SP • Tel.: (11) 3324.3300





Tabrunk St. Description Earlings

Administração Central Gabinete da Superintendência

2.4.4 Recebimento de estocaveis:

- a) Os estocáveis devem apresentar-se com embalagens integras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo, apresentando informação nutricional exigida pela legislação vigente;
- b) Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestigios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espurnas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.
- c) Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

Produtos estocáveis

Temperatura ambiente

2.4.5 Recebimento de produtos industrializados:

- a) Os produtos industrializados devem ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens integras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo, apresentando informação nutricional exigida pela legislação vigente.
- 2.4.6. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza:
 - a) Os materiais de limpeza e os descartáveis davem apresentar-se com embalagens integras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.
 - b) No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.
 - c) Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado na ANVISA e atender a legislação vigente.

2.4.7. Armazenamento de gêneros alimenticios, materiais e outros:

- a) As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos e alguns tipos de frutas, devem apresentar rotulagem e ser armazenadas em equipamento de refrigeração exclusivo. Na impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos. Ficam vetados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento;
- b) Manusear caixas com culdado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apolar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre pallets ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimenticios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

WWW.TIN. RD. DOS DE

Rum dos Andradas, 140 + Santa triplinia + 01208-000 + 555 Roulo + 58 + 761: (11) 3324,3300









Administração Central Gabinete da Superintendência

- d) Dispor os alimentos em pallets, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- e) Os produtos de prateleiras devem ser mantidos em distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas. Os pallets, prateleiras e ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
- f) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
- g) Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar,
- h) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do teto no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- i) Manter sempre (impas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- j) Atentar para eventuais e quaisque regularidades com os produtos,
- k) Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- l) Matérias primas e ingredientes que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais, devem ser manipulados com utensilio exclusivo e acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência:
- m) Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e amais devem ser reaproveitados;
- n) Acondicionar a mentos destinados à refrigeração em volumes que permitam adequado resfriamento do centro geométrico do produto. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos num mesmo refrigerador, aqueles prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos. O refrigerador deve estar regulado para o alimento que necessitar a temperatura mais baixa;

27/74

www.cps.np.gov.br Rua dos Andradas, 140 + Senta Ingénia + 01208-000 + São Paulo + SP + Tel.; (11) 3324-3300







Deligation of the State of the

Administração Central Gabinete da Superintendência

- o) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- p) Caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração ou congelamento, se armazenadas em local delimitado, ou num equipamento exclusivo para este fim a não devem apresentar sinais de umidade ou bolores;
- q) Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- r) Os produtos reprovados na recepção, ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção. Não é permitido comercializar alimentos com embalagens que apresentem sujidades, rasgadas e/ou furadas; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas:
- s) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- É proibido o recongelamento dos atimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- u) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 (vinte e quatro) horas para os pescados;
- v) Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-18°C), desde que devidamente etiquetados;
- x) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- y) Os descartáveis, produtos e materials de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.
- Alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos, ou prontos para o consumo, devem ser armazenados sob refrigeração, protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações identificação, data de preparo e prazo de validade.
- z) Produtos crus, ou minimamente processados, ou que exalem odor, ou exsudem devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos

28/74

WWW.Chr. Mc San pi

Rus das Andreides, 140 * Sainta Migéria * 01205-000 * 550 Paulo * 57 + Tel. (11) 1324,1300









Deservolvenanta Espectroca

Administração Central Gabinete da Superintendência

termicamente processados. Não estocar os alimentos sob condensadores e evaporadores das câmaras frigorificas, para evitar a contaminação

 As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as recomendações a seguir: I - Produtos congelados:

Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (Dias)
0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos)	10
- 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)	20
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90

II - Produtos resfriados

Produtos Resfriados	Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de valldade (Dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cocção	Máximo 2 (dois graus)	1
Carnes bovina e sulna, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, cames empanadas cruas e preparações com came moida	Máximo 4 (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moidos	Máximo 4 (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados;	Máximo 5 (cinco graus)	3

19/74

www.cps.sp.gov.or

Aua dos Andragas, 146 + Santa Iligénia + 01288-000 + São Paulo + SP + Tel.: (11) 3324.3300









Administração Central Gabinete de Superintendência

Leite e derivados	Máximo 7 (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	7

- 2.5 Pré-preparo e preparo dos alimentos na Unidade de Alimentação e Nutrição:
 - A Contratada deve obedecer aos sequintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos.
 - a) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer allmento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
 - b) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
 - c) Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejem sempre cobertos com tampas filmes plásticos ou papeis impermeáveis, os quals não devem ser reutilizados:
 - d) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança. ou seja, inferior a 10°C ou superior a 60°C;
 - e) Planejar o processo de cocção para que mentenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
 - f) Garantir que os alimentos no processo de coccão cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança:
 - g) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação. garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74°C no seu interior:
 - h) A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:
 - os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de cento e citenta graus Celsius:
 - a reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar qualsquer alterações das características sensoriais como cor, sabor e odor. ou não apresentar formação de espuma e fumeça. Se isso ocorrer deve ser desprezado;
 - III para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios;

www.cns.sp.gov.in Rua dos Antiradas, 140 + Santa Migéma + 01208-000 + São Peulo + SP + Tel. (11) 3324-3300

- IV o óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais, porque entope tubulações e provoca poluição;
- óleos de fritura utilizados e inserviveis devem ser reciciados por empresas que os utilizam para a fabricação de biodiesel, sabões e tiritas;

30/74





Convention de Department (Account de La Constantion (Account de La Constant

Administração Central Gabinete da Superintendência

- Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente;
- Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos pereciveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote.
- k) Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua abaixo de 4°C e carne pronta acima de 65°C;
- Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- m) Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, etc.);
- n) Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), etc.;
- a) A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em pienilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado.

2.6 Higienização dos alimentos Regras Básicas:

- a) Higienizar e desinfetar corretamente as superficies, equipamentos e utensilios;
- b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- c) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- d) As portas dos refrigeradores e das câmaras frias (se houver) devem ser mantidas bem fechadas;
- e) Utilizar água potável,
- f) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensilios;
- g) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- n) Os alimentos que sobrarem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico. É vedada a reutilização de embalagens de alimentos conforme legislação vigente;

31/74

www.cps.sp.gov.br

Kus oos Andredes, 140 + Santa Tilgénia + 01208-000 + São Paulo + SP + Tel.; (11) 3324-3300







Exercisive de Disservationne una Europhouse

Administração Central Gabinete da Superintendência

 i) Identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06º C.

Hortifrutigranjeiros

- a) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em Imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 minutos;
- b) Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
- c) Espera para distribuição sob refrigeração, no máximo, 10° C;
- d) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

Cereals e Leguminosas

- a) Escolher os grãos a seco (arroz, feijão entre outros)
- b) Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

2.7 Forma de Distribuição e Porcionamento das refeições

 A temperatura dos alimentos crus e prontos para o consumo devem ser mantidas durante o transporte da unidade de Alimentação e Nutrição até as unidades escolares indicadas pelo Contratante. Deverá ser aferida a temperatura de todas as preparações e recipientes no recebimento na unidade escolar. Deverá obedecer às temperaturas exigida pela legislação:

Produto	Temperatura	
Saladas/ frutas manipuladas	No máximo a 10°C	
Preparações quentes	No mínimo a 60°C	

 a1) Em caso de dúvidas, o responsével técnico da empresa deverá orientar por escrito a conduta a ser seguida.

- D processo de porcionamento da alimentação deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- c) Porcionar uniformemente as refeições, e seguindo a Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita de consumo e frequência de utilização (item 2.8), utilizando-se de utensilios apropriados para cada tipo de preparação;

O porcionamento das refeições serà efetuado da seguinte forma:

 almoço: porcionados em pratos de mesa, fundo, de vidro resistente com dimensões adequadas à porção (evitando que os alimentos caiam sobre o balcão, a mesa e o chão), acompanhados de talheres (garfo e faca) em aço inox:

2.74



B

www.cps.sp.gov.br Rue dos Andradas, 140 - Santa Iñgênia + 01208-000 + São Peulo + Sã - Tel., (11) 3324,3300



SHORTH IN

Administração Central Gabinete da Superintendência

- saladas e molhos distribuída a granel e porcionadas individualmente de acordo com o per capita, acrescentando-se temperos em sache ou em outros recipientes adequados, devidamente identificados com data de validade, disponibilizados por ocasião do consumo;
- fruta: distribuídas por unidade, fatia ou pedaços, em porções individuais, em recipiente individual descartável e/ou embaladas individualmente;
- Ci) Observação: O porcionamento assim como a maneira de distribuição, utensílios entre outros, estarão vinculados á Protocolos sanitários no casos de pandemias entre outras situações que exijam alterações no modo de porcionamento e distribuição.
- O fornecimento será efetuado na forma de refeição transportada, devendo as preparações serem transportadas a granel, devidamente acondicionadas em caixa térmica hot box e recipientes refrigerados, até o(s) local(is) de distribuição indicado(s) pelo Contratante, e acondicionados nos equipamentos de distribuição.
- e) Os alimentos preparados devem ser acondicionados nos equipamentos de manutenção a quente somente quando, em todas as suas partes, a temperatura estiver acima de 60°C. Os alimentos acondicionados no balcão térmico e refrigerado devem ser mantidos e dispostos de forma organizada, sem sobreposições, em recipientes de tamanhos compatíveis com as dimensões dos equipamentos e de forma que as temperaturas indicadas para a conservação dos alimentos sejam mantidas em todas as partes dos produtos e obedecer aos critérios de tempos x temperaturas, apresentados na tabela a seguir. Os aumentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.

Produtos	Temperatura em °C (no centro geométrico)	Tempo de exposição em horas
Alimentos quentes	Minima de 60 °C	Máximo 6 h
	Abaixo de 60 °C	Máximo 1 h
Alimentos frios	Até 10 °C	Máximo 4 h
	Entre 10 e 21 °C	Máximo 2 h

- e1) Em caso de dúvidas, o responsável técnico da empresa deverá orientar por escrito a conduta a ser seguida a unidade escolar e/ou ao CPS.
- f) O porcionamento das refeições aos alunos, deverá ser realizado por mão de obra especializada da Contratada em número suficiente e observadas as normas vigentes de vigilância sanitária, utilizando-se de utensílios apropriados e sistema "selfservice" parcial em que o funcionário faz o porcionamento do prato principal, da guarnição e da fruta enquanto que o aluno se serve de salada, arroz, feijão e ou macarrão dispostos nos baitões térmicos/ refrigerados.
- 2.8 Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita de consumo e

33/74

www.cps.sp.gov.br

Run des Andredes, 146 · Santa lifigénia · 01268-000 · São Paulo · SP · Tel.: (11) 3324.3300







Special country from the co

Administração Central Gabinete da Superintendência

frequência de utilização:

Gêneros e produtos alimentícios	Per capita de Consumo p/ Refelção (*)		Freqüência de utilização
	A	150 g	1 x semana
abacaxi, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	В	100 g	1 x semana
abóbora madura, de 1º qualidade, conforme NTA 14	A	100 g	1 x semana
	В	50 g	1 x semana
a sa y a na a y masa	A	100 g	1 x semana
abobrinha italiana, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	8	50 g	1 x semana
abobrinha brasileira, de 1º qualidade, conforme NTA	В	100 g	1 x semana
14	A	50 g	1 x semana
DIN NAME WITH TO VANCE	A	80 g	1 x semana
Acelga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	В	40 g	1 x semana
Agrião, de 1º qualidade, conforme NTA 1.3	A/B	40 g	1 x semana
Alface (diversos tipos: crespa, lisa, etc de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A/B	40 g	3 x semana
A) 1.2 1.22 11.1 1. A ATTACA	A	80 g	2 x semana
Almeirão, de 1º qualidade, conforme NTA 13	В	40 g	2 x semana
Arroz longo fino tipo 1, conforme Portaria MA 269/88	A	150 g	1 x dia
Banana maçã, nanica, prata, 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	1 unidade	1 x quinzen
Date of the state	A	120 g	2 x semana
Batata comum lisa, de 1º qualidade, conforme NTA 15	В	60 g	2 x semana
Batata doce diversos tipos, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	А	120 g	1 x semana
Parialala de 18 qualidado conforma NITA 14	A	100 g	1 x semana
Berinjela, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	В	60 a	I x semana
Beterraba, de 1ª qualidade, conforme NTA15	A/B	80g	1 x semana
beteriaba, de 1º qualidade, conforme NTA13	A/B	50 g	1 x semana
Brocolis, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Α	150 g	1 x semana
Stranger Service	8	80 g	1 x semana
Caqui, de 1º qualidade, conforme NTA 17	A	1 Unidade	1 x semana
Cará, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	120 g	1 x quinzena
and the state of t	8	60 g	1 x quinzena
Carne bovina dianteira (paleta) em unidade, cubos e tiras, resfriada, conforme NTA 3	Α	150 g	1 x quinzen
Carne bovina, tipo coxão duro, bife, unidade, cubos e tiras, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	A	150 g	2 x semana
Carne bovina, tipo coxão mole - bife, unidade, cubos e tiras, resfriada, conforme NTA 3	A	150 g	2 x semana
Carne bovina, tipo patinho, bife, unidade, cubos e tiras, resfriada, conforme NTA 3	Α	150 g	1 x semana

- www.cos.sp.gov.br

Rua dos Andradas, 140 + Santa Ifigêria + 01206-000 + São Paulo + SP + Tel. (11) 3574.3300









Decision by the Contract of th

Administração Central Gabinete da Superintendência

Carne sulna sem osso, vários tipos, conforme NTA 3	A	150 g	1 x quinzena
Cenoura, de 1º qualidade, conforme NTA 15		80g	2x semana
		50 g	2 x semana
AND REPORTS THE REAL PROPERTY HAVE A COURSE STORM AND THE REAL	Α.	80g	2 x semana
Chuchu, de 1º qualidade, conforme NTA 14		50 g	2 x semana
Couve-flor, de 1ª qualidade, conforme NTA 13		150 g	1 x semana
		80 g	1 x semana
Couve manteiga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13		80 g	1 x semana
		40 g	1 x semana
Escarola, de 1º qualidade conforme NTA 13		80 g	2 x semana
		40 g	2 x semana
Feijão branco, tipo 1 conforme Portaria MA 161/87	Α	100 g	1 x quinzena
Feijão roxinho, carioca, rosinha, jalo tipo 1, conforme Portaria MA 161/87	A	100 g	1 x dia
Feijās preto tipo 1, conforme Portaria MA 161/87	A	100 g	1 x quinzena
Frango tipo coxa, sobrecoxa resfriado, conforme NTA 3	Α	180 g	2 x semana
Frango, em peças, peito sem osso, filé, unidade, tiras e cubos, resfriado, conforme NTA 3	Α	150 g	2 x semana
Goiaba, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	1 unidade	1 x semana
Grão de bico, conforme NTA 14	A	100	1 x quinzena
Lentilha, conforme Portaria MA 065/93	A	100	1 x quinzena
Linguiça de frango ou suina ou toscana de 1ª qualidade, conforme NTA 5	Α	120 g ou 2 unidades	1 x mes
Maçã nacional vários tipos, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	Α	1 unidade	1 x quinzena
Mamão, vários tipos de 1º qualidade, conforme NTA 17	A	120 g	1 x semana
	A	80 g	1 x semana
Mandioca, de 1º qualidade, conforme NTA 15	В	40 g	1 x semana
Mandioquinha, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	80 g	1 x semana
The state of the s	В	40 g	1 x semana
Manga, diversos tipos de 1ª qualidade, conforme NTA 17	Α	120	1 x semana
Melancia, de 1º gualidade, conforme NTA 17	Α	150 g	1 x semana
Melão vários tipos de 1º qualidade, conforme NTA 17	Α	150 g	1 x semana
Peixe vários tipos: cação ou merluza em posta ou pescada branca ou amareia (filé), etc congelado, conforme NTA 9	A	120 g	1 x měs
Pepino comum, de 1º qualidade, conforme NTA 14	A/B	50 g	2 x semana
Pera nacional/estrangeira, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	1 unidade	1 x semana
Rabanete, de 1º qualidade, conforme NTA 15	Α	20 g	1 x quinzena
Repolho, de 1ª qualidade, vários tipos conforme NTA		80 g	1 x sernana
NEDOUNO, DE 1 OUDITURALE VARIOS LIDIOS CONTORMA NA LA	A	DU G	T X SMITHING

35/74

www.cps.sp.gov.br

New dos Andradas, 140 • Santa Ingânia • 01208-000 • São Paulo • SP • Tel.: (11) 3324.3300







A Dispersification to a Street Control of the Contr

Administração Central Gabinete da Supprintendência

Rúcula, de 1º qualidade, conforme NTA 13	A	40 g	1 x semana
Tangerina/Mexerica vários tipos cravo, murcot, ponkan de 1ª qualidade, conforme NTA 17	Α	1 unidade	1 x semana
Tomate salada, vários tipos de 1º qualidade, conformé NTA 14	A/8	50 g	3 x semana
Uva vários tipos: como niágara, rubi, italiana, crissóm, thompson da 1ª qualidade, conforme NTA 17	Α	120 g	1 x semana
Vagem, vários tipos de 1º qualidade, conforma NTA 14	A	100	1xsemana
Prepareções: ingredientes/temperos: azeite, queijos, frios, azeitona, tomate, alho, cebola, caldo de came, cheiro verde, coentro, cebolinha, pimentão, extrato de tomate, molho de tomate, polpa de tomate, oleaginosas, sal, vinagre, óleo, manteiga, margarina, limão, orégano, tomilho, hortela, alecrim, aveia, amido de milho, farinha de trigo, farinha de mandioca, farinha de milho, trigo de kibe, fubá, leite e ovos.	A/B	Conforme ficha técnica da preparação e receituário	Conforme utilização da preparação

LEGENDA:

- (*) PER CAPITA (PC) de consumo compreende a PORÇÃO de alimento já preparada pronta para o consumo.
- A. PC do produto pronto para compor preparação Unica
 - PC do produto pronto para compor preparação mista.
- 3. Quantidade de dias úteis por mês

1	Ana	100	Dias Theis
ı		Fevereiro.	0 0 19
	2022	Marzo	0 6 21
		Abril	0 0 19

Observação: A estimativa de dias úteis é uma previsão e poderá sofrer alterações para mais ou para menos dependendo de situações que possam advir de greves, reposições, recessos, fase da pandemia, entre outros.

4 - CARACTERÍSTICAS DA(S) UNIDADE(S) ATENDIDA(S)

4.1 Dados da unidade, horário e número estimado de Refeições/dia - Número de alunos do ensino integrado e exclusivamente os alunos do ensino médio matutino que cursam concomitantemente o ensino modular no período vespertino para a refeição almoço.



6174

- WIRW.CIM. RD - DOV.DC Rue dos Andrudas, 140 • Santa Migánia • 01208-000 • São Paule • SP • Tel. (11) 1324-1300







Concentration State Company Co

Administração Central Gabinete da Superintendência

4.1.1. Considerando a pandemia ou outras situações, fases com restrições e liberações de atividades; adesão dos alunos à alimentação; técnica dietética utilizada nas preparações; aceitação do cardápio; qualidade da alimentação ofertada; requisições semanais das unidades escolares; e demais situações que poderão advir, onde poderão alterar o número de alunos para o consumo, podendo variar dentro dos valores informados para cada unidade:

064 – ETEC PROF. HC Rus Alcântara, 113 Vil. 1128/2905-1125	PRÁCIO AUGUSTO DA SILVEIRA (VILA GUILHER a Guilherme -São Paulo/SP – CEP: 02110-010 TEL	RME) ./FAX (11) 2905-
Area destinada à Alim	entação:	Area (m²)
Espaço disponível par	100 m²	
	a a higienização dos utensilios utilizados na	50 m²
ipo de Refeição Horário da distribuição da refeição almoço para os alunos		Estimativa N° alunos - 1° sem/22
Almoço	Das 11:50 às 13:00 hs	0 a 360

Rua Dr. Li	EC MANDAQUI uis Lustosa Da Silva, 303 Mandaqui -São Paulo/SP - CEP: 02 (11) 2973-8755/2283-6603	2406-040	
Area dest	inada à Alimentação:	Área (m²)	
Espaço di	sponível para distribuição e consumo da refeição almoço	120 m²	
Espaço di	sponível para a higienização dos utensílios utilizados na ão e consumo da refeição almoço	30 m²	
Tipo de Refelção	Horário da distribuição da refeição almoço para os alunos	Estimativa N" alunos - 1° sem/22	
Almoço	Das 11:00 às 13:00 hs	0 a 360	

018 - ETEC SÃO PAU Praça Coronel Fernand 3326-0993/3326-0785	do Prestes, 74 Born Retiro - São Paulo/SP - C	EP: 01124-060 TEL/FAX (11)
Área destinada à Alim	entação:	Área (m²)
Espaço disponivel par almoço	45 m²	
Espaço disponivel par distribulção e consum	a a higienização dos utensilios utilizados na o da refeição almoço	8 m ²
Tipo de Refeição	Estimativa N° alunos - 1° sem/22	
Almoço	Das 12:00 às 13:00 hs	0 a 600



www.cps.sp.gov.br

Rua dos Andradas, 140 • Sente Ifigênia • 01206-000 • São Paulo • SP • Tel.: (11) 3324.3300







Distribute the Constitute of t

Administração Central Gabinete da Superintendência

5. DOS LOTES

17	LOTE PR
01	ETEC PROF, HORÁCIO AUGUSTO DA SILVEIRA RUA ALCÂNTARA, 113 - VILA GUILHERME - SÃO PAULO/SP - CEP 02110-010 - TEL (11) 2905- 1125
02	ETEC MANDAQUI RUA DOUTOR LUIS LUSTOSA DA SILVA, 303 - MANDAQUI - SÃO PAULO/SP - CEP 02406-040 - TEL (11) 2973-8755
03	ETEC DE SÃO PAULO AVENIDA TIRADENTES. 615 (PRÉDIO ARY TORRES) - BOM RETIRO - SÃO PAULO/SP - CEP 01101-010 - TEL (11) 3326-0993

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada responsabilizar-se-à integralmente pela prestação de serviços de nutrição e alimentação nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições em dependências próprias, bem como o transporte e entrega das refeições ao Contratante, observado o estabelecido nos itens a seguir.

6.1 - Gerais

- a) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;
- Reparar ou substituir, às sues expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução da prestação de sarviscu de nutrição e alimentação ou de gêneros/produtos alimentícios empregados;
- c) Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: faita d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.
- d) Observar, além das especificações Técnicas deste memorial descritivo, a legislação vigente, em especial, a Portaria CV5-5/13 e observar, para a prestação de serviços de nutrição e alimentação na Capital do Estado de São Paulo, além das Especificações Técnicas, as obrigações da Portaria 2.619/11/SMS da Secretária Municipal de Saúde, destacando-ser.
 - Pessoal: Programa de Treinamento, Programa de Saúde, Higiene Pessoal, Uniforme, Higiene das mãos, Práticas sanitárias operacionais;
 - ✓ Qualidade da Água e Demais Utilidades;
 - ✓ Produção: instalações, documentos, organização, limpeza e desinfecção;
 - ✓ Equipamentos, Móveis e Utensilios.
 - Recebimento de matéria prima ou do produto acabado:

38/74

#WTV.clts.sig.gov.br

Rus dos Anoradas, 140 * Santa Iñgênia * 01200-000 * São Raulo * SF * Tel: (11) 3324.3300







Stretain by

Administração Central Gabinete da Superintendência

- Armazenamento: Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas e atender os seguintes critérios;
 - Armazenamento de Produtos Perecíveis. Os equipamentos de refrigeração e congetamento devem estar de acordo com a necessidade e tipos de alimentos a serem produzidos/armazenados;
- Pré-preparo: A configuração da área de pré-preparo deve garantir um fluxo linear, sem cruzamento de atividades entre as várias categorias e níveis de preparo de alimentos;
- √ Preparo: A configuração da área de preparo deve garantir um f…xo linear, sem cruzamento de atividades entre as várias categorias e níveis de preparo de alimentos:
- ✓ Embalacem/Distribulção/Consumo;
- √ Transporte.
- ✓ Controle Integrado de Pragas.
- ✓ Higiene (Limpeza e Desinfecção);
- e) Para înside apontamento, iacuramento e pagamento na madição da prestação de serviços de nutrição e alimentação para Unidades Escolares, somente será considerada a alimentação escolar servida completa, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia.
- f) Sob ônus da contratada, poderão ser efetuadas análises laboratoriais, contendo entre outras, determinações referentes as características sensoriais, físicoquímicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas; a qualquer tempo, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênicosanitário da refeição ou quando da ocorrência de doenças transmitidas por ilimentos - DTA. O laboratório deverá ser aprovado e autorizado pelo CPS a realizar a coletadas amostras nas unidades e proceder as análises pertinentes a cada caso.
- g) Em caso de dúvidas da unidade escolar ou do CPS sobre o serviço, qualidade da alime Lação, equipamentos, funcionários, entre outros, o responsável técnico da empresa deverá orientar por escrito a conduta a ser seguida.

6.2 - Instalações físicas, equipamentos e utensíllos

- a) Dispor das instalações físicas e dependências na Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA, objeto do Contrato, conforme legislação vigente (Portaria CVS-5/13. Observar, para a prestação de serviços de nutrição e alimentação na Capital do Estado de São Paulo, além das Especificações Técnicas, as obrigações da Portaria 2.619/11/SMS da Secretária Municipal da Saúde;
 - b) Disponibilizar, no inicio do contrato, os equipamentos necessários para entrega/recebimento, porcionamento, distribuição, coleta de amostras e higienização, podendo retirá-los ao término do contrato. Será de responsabilidade da contratada, além do fornecimento da mão de obra necessária nas unidades escolares, o fornecimento dos materios, móveis, equipamentos e utensilios, contrate segue.

39/74

www.tps.sp.gov.br

Rus dos Andragas, 140 - Santa Higènia + #1208-000 - São Paulo + SF + Tel.: (1.1) 3324.3300







Secretaria de

Administração Central Gabinete da Superintendência

b1) balcões térmicos utilizados para às preparações quentes na distribuição nas unidades indicadas pela contratente devem ser: primeiro uso, fabricados com material sanitário, possuir no mínimo 4 cubas GN, garantir a temperatura adequada dos alimentos através de sistema de aquecimento com resistência a seco (será vedada a utilização de sistema de aquecimento por banho-maria); não oferecer risco de contaminação para o produto, estar disponíveis em quantidades suficientes, de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção, as características dos produtos ou padrão do cardápio e o sistema de distribuição.

- b2) Balcões refrigerados utilizados para salada e frutas na distribuição nas unidades indicadas pela contratante devem: ser fabricados com material sanitário, garantir a temperatura adequada dos alimentos; não oferecer risco de contaminação para o produto, estar disponíveis em quantidades suficientes, de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção, as características dos produtos ou padrão do cardápio e o sistema de distribuição.
- b3) Termômetro digital tipo espeto em quantidade suficiente.
- b4) Balança digital de precisão com capacidade de peso de 1 grama até 10kg.
- c) Disponibilizar os utensílios e descertáveis considerados necessários para a distribuição, porcionamento coleta de amostras e consumo das refeições. Deverão estar disponíveis em quantidades suficientes, de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção, as características dos produtos ou padrão do cardápio e o sistema de distribuição.
- c1) Utensillos de mesa:
- c1.1) Prato de vidro incolor, fundo (dimensões que evitem que os alimentos calam sobre o balcão, a mesa e o chão), transparente, liso; de vidro temperado resistente a choques térmicos e mecânicos;
- c1.2) Garfo de mesa produzido totalmente em aço inox, sem decoração, corpo e cabo monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas;
- c1.3) Faca de mesa produzida totalmente em aço inox, ponta arredondada, sem decoração, lamina e cabo monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas.
- c1.4) Descartável para fruta, de acordo a característica do produto e tipo de preparação (unidade, pedaços, fatia, entre outros)
- c.1.5) Utensillos de distribuição: concha, escumadeira, colher de servir, pegador, outros.
- c.1.6 Utensílios para higienização: escorredo: industrial de pratos e talheres.
- d) Disponibilizar no início do contrato, môveis separados para a guarda de utensilios e pertences pessoais de funcionários.
- e) Materiais de limpeza e sacos de lixo para descarte das sobras ou restos de refeições;
- f)Lixeiras estrategicamente localizadas nos espaços destinados à distribuição e consumo das refeições nas unidades indicadas pelo Contratante; para descarte do resto pelos alunos.
- g) Encerrado o intervalo, o funcionário da Contratada deverá fazer toda a limpeza e higienização dos equipamentos, dos utensílios, dos espaços destinados,

40/74

www.cps.sp.gov.lor

Rua dos Andrades, 140 - Santa Mgánia - 01208-000 - 5ão Paulo - 5P - Tel. (11) 3324,3300





Servicione de Desarrollomento Economico

Administração Central Gabinete da Superintendência

à distribuição e consumo das refeições nas unidades indicadas pelo Contratante; descartando o resto de alimentos em sacos de lixo apropriados.

6.3 - Equipe de Trabalho

- a) Dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas;
- Manter na unidade escolar, escala de funcionários/manipuladores contendo o nome, horário de trabalho, telefone de contato, entre outros com cópia do atestado de saúde ocupacional.
- c) A empresa contratada deverá disponibilizar mão de obra na unidade escolar em quantidade suficiente para atender o volume contratado por unidade, para recebimento da refeição transportada, operacionalização, distribuição e porcionamento aos comensais; mensuração da temperatura no recebimento e distribuição, coleta de amostras, higienização, limpeza e guarda dos equipamentos e utensílios utilizados pelos alunos; higienização e limpeza dos espaços destinados à distribuição e consumo das refeições nas unidades indicadas pelo Contratante.
- Manter o 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;
- e) Apresentar ao Contratante, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde (PCMSO) de seus empregados envolvidos na prestação de serviços de nutrição e alimentação objeto do contrato;
- f) Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções;
- Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato continuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05;
 - A Contratada deverá manter em suas instalações, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas CRN (inscrição averbada pelo CRN-3ª Região caso o profissional seja inscrito em outros estados da Federação que não sejam São Paulo e Mato Grosso do Sul) devidamente credenciado e com poderes para deliberar e atender qualquer solicitação da Unidade de Alimentação e Nutrição do Contratante.
 - O responsavel técnico deve garantir a qualidade assegurada da Contratada. O profissional deve ter autoridade e competência para:
 - ✓ Capacitação de Pessoal.
 - ✓ Elaboração do Manual de Boas Práticas de Manipulação;
 - Responsabilidade pela aprovação ou rejeição de matérias-primas, insumos, produtos semi-elaborados, produtos terminados, procedimentos, métodos ou técnicas, equipamentos e utensílios, de acordo com o manual elaborado;

41/74

www.cps.sp.gov.br

Wan dos Andradas, 140 * Santa Ifigênia * 01208-000 * São Paulo * SP * Tel.: (11) 3324,3300







Section 6

Administração Central Gabinete da Superintendência

- ✓ Supervisão dos princípios ou metodologias que embasem o manual de boas práticas de manipulação e processamento;
- ✓ Recomendação do destino final de produtos;
- Acompanhamento das inspeções realizadas pela autoridade sanitária e esclarecimentos sobre o processo de produção, fórmulas e/ou composição dos produtos, práticas e procedimentos adotados;
- ✓ Notificação ao serviço de vigilância em saúde dos casos ou surtos de doenças transmitidas por alimentos, e nos casos de desvio no processo de fabricação com risco ao consumidor, bem como no recebimento de materia prima ou produto contaminado, objetivando prevenir, minimizar ou reduzir o dano:
- ✓ Implantação do serviço de atendimento ao consumidor, para reclamações pertinentes à qualidade e segurança do produto;
- Implantação do programa de reculhimento de produtos em desacordo às normas vigentes;
- ✓ Verificação das condições de armazenamento;
- O contrato de prestação de serviços entre a Contratada e o responsável técnico deve permanecer em seu estabelacimento à disposição da autoridade sanitária.
- Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por melo 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;
- j) Comunicar ao Contratante quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que pireta ou indiretamente responsabilizem o Contratante em seus processos.
- A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outres disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
- Em caso de dúvidas da unidade escolar ou do CPS sobre o serviço, o responsável técnico da empresa deverá orientar por escrito a Londuta a ser seguida.

6.4 - Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação

- Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro na ANVISA e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainde que, dentro do prazo de validade;
- Executar o controle dos gêneros e de produtos alimenticios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e orazo de validade;
- c) Estocar os gêneros e materiais necessários à execução da prestação de serviços de nutrição e alimentação, em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Portaria CVS-5/13. Observar, nera a prestação de serviços de nutrição e alimentação na Capital do Estado de São Paulo, além das Específicações Técnicas, as obrigações da Portaria 2.61.9/11JSMS da Secretária Municipal da Saúde

42/74

WWW.CEE SO DOV. DO

Rule dos Andredas, 140 · Santa Trigênis · 01208-000 · São Paulo · SP · Tel.: (L1) 1974.3300





Sacrepaile by

Administração Central Gabinete da Superintendência

- Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo;
- e) Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;
- f) Elaborar cardápio diário completo mensal em consonância com a
 Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita de consumo e
 frequência de utilização (item 2.8) e submeter à apreciação do Contratante, com
 antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização, para a devida aprovação,
 que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias;
- g) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada com anuência do Contratante apos análise das motivações formais.
- Fornecer o cardápio completo, com medidas caseiras e valor calórico total de acordo com o Modelo, para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
- i) Atender às solicitações de dietas especiais quando necessários, se for o caso, através de relatório e solicitação médica;
- j) 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;
- Mariter os alimentos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 60°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e frutas manipuladas a temperatura deverá ser inferior a 10°C;
- i) Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, tanto nas instalações e dependências da Contratada, como nas unidades escolares indicadas pela contratante 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, conforme legislação vigente. A amostra coletada na unidade escolar deverá permanecer e ser armazenada na mesma, em equipamento da empresa CONTRATADA, obedecendo as exigências da legislação vigente;
- m) Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como, das dietas especiais, se houver, para análises microbiológicas;
- n) 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:
- o) Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos:
- p) Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, e Portaria CVS nº 5/13, e Observar, para a prestação de serviços de nutrição e alimentação na Capital do Estado de São Paulo, além das Especificações Técnicas, as obrigações da Portaria 2.619/11/SMS da Secretária Municipal da Saúde; adequando-o à execução da prestação de serviços de nutrição e alimentação da Unidade escolar objeto do contrato,

43/74

www.cps.so.gov.br

Rum dos Andradas, 140 · Santa Itigénia · 01208-000 · São Paulo · SP · Tel.: (11) 3324.3300







considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-a mediante a utilização das dependências da Contratada, onde a alimentação será preparada e transportada.

p1) complementarmente recomenda-se que a Contratada elabore manuais de boas práticas para cada atividade desenvolvida, de acordo com as seguintes diretrizes:

- controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
- controle de situações de risco à saúde do empregado; controle de situações de risco ao meio ambiente; obrigatoriedade de informação ao consumidor.
- p2) Conceltua-se como Manual de Boas Práticas o documento que descreve as operações realizadas pela Contratada, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higlenização das instalações, dos equipamentos e dos utensilios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de prages urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.
- p3) Elaboração de Manual de Boas práticas da unidade escolar com os procedimentos operacionais padronizados (POPS). O manual de Boas Práticas a que se refere este item, deverá estar na unidade no inicio do contrato.
- Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de q) operacionalização do serviço, pelo método APCC (Avaliação dos Perigos e Pontos. Criticos de Controle);
- Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas: r)
- Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos. s) ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes,
- Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
- u) Utilizar-se utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos,
- Supervisionar, nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas;
- Observar a aceltação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 90% (noventa por cento) - Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, por parte dos alunos, a preparação deverá ser excluida dos cardápios futuros.
- Sob ônus da contratada, poderão ser efetuadas anátises laboratoriais, contendo X) entre outras, determinações referentes as características sensoriais, físicoquímicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas, a qualquer tempo, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário da refeição ou quando da ocorrência de doenças transmitidas por alimentos -
- Em caso de dúvidas da unidade escolar ou do CPS sobre o serviço, qualidade da alimentação, o responsável técnico da empresa deverá orientar por escrito a conduta a ser segulda.

www.cps.eu.gov.br Rua dos Andradas, 140 * Same Ifigênia * 01208-000 * São Paulo * 59 * Tel.: (11) 3324,3300





Assinado com senha por VÂNIA COELHO PEREIRA - Agente Técnico e Administrativo / UGAF/DMP/DCA - 04/02/2022 às 18:45:48, KAUANY DUARTE DA SILVA - Assessor Administrativo / UGAF/DMP/DCA - 04/02/2022 às 19:06:19 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 07/02/2022 às 11:06:41.
Autenticado com senha por KAUANY DUARTE DA SILVA - Assessor Administrativo / UGAF/DMP/DCA - 04/02/2022 às 19:06:13. Documento Nº: 34142969-376 - consulta à autenticidade em









6.5 - Transporte

- a) Transportar as refeições devidamente acondicionadas em caixa térmica hot box e em condições adequadas de higiene, temperatura e conservação até o(s) local(is) indicado(s) pelo Contratante;
- b) Cada veiculo deverá possuir uma tabela/planilha de controle da empresa contendo os seguintes dados referentes à:
- b1) Horário de saída da refeição/preparação;
- b2) Respectiva temperatura de envase de cada recipiente de transporte (hot box);
- b3) Assinatura e dados do responsável pela aferição e responsável técnico;
- b4) O responsável da empresa na unidade escolar, aferirá a temperatura e
- c) a piantiha com respectivos dados da aferição.
- d) Manter a quanticade de veículos para transporte da alimentação, em número suficiente e em condições adequadas;
- e) Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos nelo Contratante;
- f) Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS-15/91, de 07.11.91, e CVS-5/13, de 09.04.13, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação;
- g) Executar a higienização diária e conservação do veiculo utilizado para transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS-15/91, de 07.11.91 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS-5/13, de 09.04.13. Observar, para a prestação de serviços de nutrição e alimentação na Capital do Estado de São Paulo, além das Especificações Técnicas, as obrigações da Portaria 2.619/11/SMS da Secratária Municipal da Sauce.
- h) Em caso de dúvidas da unidade escolar ou do CPS sobre o serviço, o responsável tecnico da empresa deverá orientar por escrito a conquia a ser seguida.

6.6 - Higienização

- Atender ao que dispõe a Portaria CVS-5/13, de 09.04.13, referente aos Parâmetros e
 - Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos. Observar, para a prestação de serviços de nutrição e alimentação na Capital do Estado de São Paulo, além das Especificações Técnicas, as obrigações da Portaria 2.619/11/SMS da Secretária Municipal da Saúde;
- Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos;
- A Contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados da cozinha e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das milios,
- d) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando residuos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;
- Recolher e proceder à higienização dos utensilios utilizados pelos alunos, na área destinada para esse fim.

45/74

www.cos.sp.gov.br

Rua dos Anoradas, 140 + Santa Trigênia + 01208-000 + São Paulo + SP + Tel.: (11) 3324.3300









- Emirably Mr.

Administração Central Gabinete da Superintandência

- f) Manter os utensillos, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes, durante e após sua utilização, com uso de produtos registrados na ANVISA;
- g) Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normes sanitárias vigentes e boas práticas;
- h) A higienização dos espaços utilizados das unidades do Contratante será de responsabilidade da Contratada, inclusive a manutenção das condições de higiene;
 i) Proceder à higienização dos espaços utilizados das unidades do Contratante, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;
- Recolher diariamente e quentas vezes se fizerem necessárias, residuos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental:
- k) O controle integrado de vetores e pregas urbanas será realizado, sempre que necessário, por empresa qualificada com registro junto à Vigitância sanitária, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados na ANVISA.
- O programa de controle de vetores e pragas urbanas deve contemplar todas as medidas preventivas necessárias para minimizar a necessidade da aplicação de desinfetantes domissanitários.
- m) O serviço de aplicação de desinfetante domissanitário deve ser executado por empresa controladora de vetores e pragas urbanas devidamente licenciada e/ou cadastrada pela vigilância sanitária
- n) A escolha de técnicas de controle de pragas de caráter preventivo, bem como a disposição das armadilhas e iscas, é responsabilidade da empresa controladora de pragas urbanas. A Contratada deverá cumprir as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa controladora de pragas urbanas.
- A manipulação e aplicação de produtos desinfetantes deverá ser efetuada de modo a garantir a segurança dos produtos, dos operadores, dos usuários do serviço e do meio ambiente.
- A Contratada deverá apresentar a autoridade sanitária, os seguintes documentos
 - Proposta ou contrato de serviço, elaborada pela empresa controladora de vetores e pragas urbanas, contendo, entre outras, as medidas preventivas a serem adotadas pela Contratada e relatório técnico de visita.
 - (ii) Certificado ou Comprovante de Execução do Serviço, contendo as informações:
 - identificação completa da empresa aplicadora;
 - número da licença de funcionamento;
 - identificação da empresa usuária do serviço;
 - execução do serviço;
 - produtos utilizados, informando:
 - número do registro na ANVISA:

46/7



www.cps.sp.gov.bt

Rus dos Andredas, 140 • Sante Ingánio • 01208-000 • São Paulo • SP • Tel.: [11] 3324.7300







Depression and Depression and Standards

Administração Central Gabinete da Superintendência

- composição e concentração,
- quantidade aplicada;
- (iii) assinatura do Responsável Técnico e inscrição no Conselho Regional de Classe.
- r) A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela Contratada;
- Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:
 - Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
 - Barba e bigode raspados diariamente:
 - Não aplica: maquiagem em excesso.
 - Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
 - Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
 - Manter os sapatos e botas timpos;
 - Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaringeas e infecções/infestações gastrintestinais agudas ou crônicas. O funcionário deverá ser encaminhado para exame médico e tratamento, e afastado das atividades de manipulação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde;
 - Manter a higiene adequada das mãos;
 - Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de Acordo com a Portaria nº 930 de 27/08/92- ANVISA;
 - Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
 - Não usar joias, bijuterias, relógio, aliança e outros adereços;
 - Não utilizar telefonos celulares ou qualquer outro eletrônico durante a realização das atividades pertinentes ao serviço contratado.
- Destaca-se a higiene das mãos, cujos procedimentos devem estar afixados, em locais estratégicos e de forma visível.
- Os antissépticos utilizados devem ter registro na ANVISA
- O empregado deve lavar as mãos sempre que
 - (i) iniciar ou trocar de atividade;
 - (ii) cnegar ao cabalho;
 - (iii) utilizar os sanitários
 - (iv) tossir, espirrar ou assoar o nariz;
 - (v) usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
 - (vi) recolher lixo e outros residuos:
 - (vii) tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
 - (viii) tocar em alimentos não higienizados ou crus;
 - (ix) pegar em dinheiro;
 - (x) houver interrupção do serviço;

47/74

www.cps.sp.gov.br

Run dos Andregas, 140 + Santa Vigênia + 01208-000 + São Paulo + SP + Tel.: (11) 3324.3300









Magnitoria Service

Administração Central Gabinete da Superintandência

(xl) antes de vestir as luvas descartáveis.

- W. Utilizar utensilios de corte de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos. Observar que a produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é condição importante para a promoção e manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. Facas e tábuas de apolo representam risco significativo de contaminação.
- Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediacões.
- y. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada. Para proceder às suas funções os visitantes devem estar devidamente paramentados com uniforme fornecido pela Contratada, como: avental, rede ou gorto para proteger os cabelos. Os visitantes não devem tocar nos alimentos, equipamentos, utensilios ou qualquer outro material interno do estabelecimento. Não devem comer ou fumar durante a visita. Não devem entrar na área de manipulação de alimentos, os visitantes que estiverem com ferimentos expostos, griço, ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação.
- Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos de portaria CVS
 9/2000, controle integrado de vetores e pragas urbanas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente:
- Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materials de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.
- Em caso de dúvidas da unidade escolar ou do CPS sobre o serviço, o responsável técnico da empresa deverá orientar por escrito a conduta a ser seguida

6.6.1 Higienização das Instalações:

- a) O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- b) Realizar polimento nas bancadas, cubas, mesas de apoio e portas:
- Deverão ser higienizadas periodicamente as grethas e colmelas do sistema de exaustão da cozinha;
- d) O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição.

LOCAL	FREQUENCIA	Detergente caustico e hipoclorito o sódio a 200 ppm de cloro ativo		
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário			
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e hipociorito de sòdio a 200 ppm de cloro ativo		
Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro		
Luminārias, interruptores,	De acordo com a	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a		

48/74



Rua dos Andradas, 140 + Santa (figême + 01208-000 + 55c Paulo + 5P + Tel.: ()1) 3324-3300









Stageston or Contract Contract

Administração Central Gabinete da Superintendência

LOCAL	FREQUENCIA	PRODUTOS
Tomadas e teto	Necessidade	200 ppm de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante pròprio
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desincrustante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

5.5.2 - Higienização dos equipamentos e utensillos:

- Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desincrustante, quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cioro ativo.
- Os equipamentos e utensillos, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente;
- As panelas, assadeiras de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade.
- d) Os utensillos, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro;
- e) Após o processo de higienização, os utensilios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;
- Remover o lixo em sacos plásticos e resistentes e devidamente vedados, sempre que necessário;
- g) Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema "cross hatch". Deverá ser desprezado após sua utilização.
- O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Pratos, talheres, bandejas	Após o uso	Detergente sanitizante, secante.
Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desirifetante clorado a 200 ppm
Fritadeira	Dlária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro

49/74

town.com.sp.gov.br

Rua dos Angredas, 140 • Sanca (Robnia • 01208-000 • São Paulo • SP • Tel.: (11) 3324,3300









Transfer of

Administração Central Gabinete da Superintendência

		ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Fogão	Diário e após o uso	Desincrustante
Forno	Diário e apos o uso	Desincrustante
Carrinhos de transporte em geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após a usa	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Refrigeradores a Câmaras Frigoríficas (se houver)	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Freezer	Diário, semanal e mensal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes, se necessário	Desinfetante clorado a 200 ppro de cloro ativo
Palletes	Mensal	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diário ∈ semanel	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante
Exaustão (colmeias, coifas) telas	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado
Depósito de lixo	Diário, no inicio de cada turno	Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm

6.6.3 Embalagens:

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

50/74

www.cps.sp.gov.tr

Ruo dos Andradas, 140 • Santa Ifigânia • 01208-000 • São Paulo • SF • Tel.: (11) 3324,3300









December 100

Administração Central Gabinete da Superintendência

6.6.4 Controle Microbiológico:

- É de responsabilidade da Contratada executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a alunos, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).
- Deverão ser coletadas diariamente pela Contratada amostras de todas as preparações fornecidas, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras.
- c) Encaminhar periodicamente, amostras de alimentos ou preparações servidas aos alunos para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponiveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante e entregar os resultados à nutricionista do Contratante.
- d) Coletar a cada 06 (seis) meses, a água utilizada na Unidade de Alimentação e Nutrição e encaminhar para análise microbiológica, a firm de monitorar a potabilidade.
- e) O Laboratório será de livre escolha da Contratada, porém o mesmo deverá ser especializado nessa áreu, a fim realizar as análises microbiológicas e físicoquímicas dos alimentos.

6.7 - Segurança, Medicina e Melo Amblente do Trabalho.

- a) Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e legislação específica, quando do acesso às suas dependências;
- b) Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia, segurança, medicina
 - e meio ambiente do trabalho e desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei nº 12.300, de 16 de março de 2006 que institul a política estadual de residuos sólidos, regulamentada pelo Decreto nº 54.645, de agosto de 2009, cumulada com a Lei nº 13.798, de 9 de novembro de 2009, que implementou a Política Estadual de Mudanças Climáticas PEMC, regulamentada pelo Decreto nº55.947, de 24 de junho de 2010, naquillo que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.
- b) Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

www.cps.sp.gov.br

Puir dos Andredes, (40 + Senta Mgéria + 0)208-800 + São Paulo + SP + Tei.. (11) 3324.3300



51/74



- Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº 07 e 09, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de D8 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977;
- Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em d) Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

6.8 - Responsabilidade Civil

a) A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuizos que vier a causar ao 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 quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuizos possam causar.

BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS- ESPECÍFICAS 6.9

A contratada, além de atender as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal no12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de residuos sólidos promovendo o desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei nº 12.300 de 16 de março de 2006, que institui a política estadual de residuos sólidos, regulamentada pelo Decreto nº 54.645, de agosto de 2009; cumulada com a Lei nº 13.798, de 9 de novembro de 2009, que implementou a Política Estadual de Mudanças Climáticas - PEMC, regulamentada pelo Decreto nº 55.947, de 24 de junho de 2010, naquilo que sejam aplicáveis à execução específica da atividade, deverá observar:

uso racional da água

- Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da Contratada, esperadas com essas medidas;
- b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- Identificar pontos de uso/hábitos e vicios de desperdicio de água c1) Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício. conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.
 - c2) Estão proibidas as seguintas ações/atitudes:
 - Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem. das folhas/legumes uma a uma.
 - Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso.

www.sps.sp.gov.br

Rue dos Antrades, 140 · Santa Tilgénia · DI 208-000 · São Faulo · SP · Tel.: (),1) 3324,3300







Depressives Services

Administração Central Gabinete da Superintendência

- Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar).
- Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.
- Encher a vasilha de água completamente ao executar limpeza no interior de vasilhame;
- Interromper algum serviço, para conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta.
- Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.
- c3) Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia/sem desperdicio e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.
 - 1. Lavagem de folhas e legumes:
 - Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
 - Lavar em água corrente escorrendo os residuos;
 - Desinfetar em cuba especifica ou em monobioco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);
 - Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
 - Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
 - Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
 - Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensilios/equipamentos desinfatados).
 - Manter a torneira fechada quando.
 - Desfolhar verduras e hortaliças,
 - Descascar legumes e frutas;
 - Cortar carnes, aves, peixes, etc.,
 - Limpar os utensilios: panelões, bandejas etc.; Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.
 - 3 Outras práticas:
 - Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%,
 - Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdicio;
 - Não encher os utensilios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
 - Não utilizar água para descongelar alimentos:
 - Ao limpar os utensítios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva; - Jogar os restos ao lixo.

53/74

www.cps.sp.gov.br

Rus dos Andradas, 140 · Santa Trigénia · 01208-000 · São Paulo · SP · Tel.: (11) 3324.3300







Destroyabilitation Extraction

Administração Central Gabinete da Superintendência

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto Estadual nº 45.765, de 20/04/2001);
- Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO

- Instituto Nacional de Metrologia, Normalização ∈ Qualidade Industrial:

- c) Toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) realizada nas dependências da Contratada deve seguir as normas INMETRO -Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões intérnos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- d) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fullgem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- e) Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.
- f) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- g) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- i) Efetuar manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- A Contratada deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

 a) A Nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequer na formulação dos Cardápios e prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de residuos alimentares.

54/74

www.cut sp.gov.br

Rus dos Andrades, (40 - Santa Ingéria - 01209-000 - São Paulo - SP - Tel.) (11) 3324-3300







Decembra de Companyo de Compan

Administração Central Gabinete da Superintendência

- b) Na formulação do cardapio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guernições, saladas e frutas.
- c) A Nutricionista da Contratada deverá evitar desperdicios de gêneros alimenticios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas;
- d) A Nutricionista da Contratada, se obriga a visitar o site www.codeagro.sp.gov br., da "CODEAGRO - Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios" da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo, para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdicio".
- e) Enriquecer os Cardápios com as ideias de não desperdicio de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdicios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.;
- f) A Nutricionista da Contratada deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses beneficios;
- g) A Nutricionista da Contratada deverá privilegiar, quando da confecção dos cardáplos, os produtos alimenticios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter ao Contratante a aprovação de tais substituições;
- h) As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;
- Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo;
 - Lave bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lave folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha;
 - II. Coloque, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilize 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos.
 - Obs.: Nunca as deixe de molho após cortadas ou descascadas
 - Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
 - Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervera ou simplesmente refogue-as;
 - Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, cem como suas folhas e talos.

PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

 Recomenda-se a implantação de Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos,

55/74

www.sps.sp.gov.br

Rua dos Androgas, 140 + Santa (higênia + 01209-000 + São Paulo + SP + Tel.: (11) 3324.3500







PROTECTION ON

Administração Central Gabinete da Superintendência

- b) Quando implantado, pela Contratada. Programa de Coleta Seletiva de Residuos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:
 - 1) MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS

São todos os materiais que ainda não apricientam técnicas de reaproveltamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro: papel higiênico; lenço de papel: e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; todo de cigarro: cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada: acrílico; lámpadas fluorescentes - são acondicionadas em separado; papels plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de pazel; espelhos; vidros planos, cristáis; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

2) MATERIAIS RECICLÁVEIS

Para os materiais secos reciciáveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciciávei).

Os recipientes adequados para a coleta seletiva são.

- vidro (recipiente verde)
- plástico (recipiente vermelho)
- papéis secos (recipiente azul)
- metais (recipiente amarelo)
- lixo não reciclével (recipiente branco)
- c) Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando sua disponibilização quento à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de residuos sólidos.

PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

- a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradaveis;
- b) Utilizar racionalmente os saneantes comissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regna basilar de menor toxidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
- c) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as acões ambientais por estes realizadas;
- d) Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei Federal nº 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto Federal nº 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujor itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante, são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados à Aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III Especificações e; ANEXO IV Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres.

56/74

seww.cps.ap.gov.br

Rua dos Andradas, 140 + Santa Migéria + 01208-050 + São Paulo + S₱ + Tef.: (11) 3324,3380







Association the

Administração Central Gabinete da Superintendência

 e) Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.

CONTROLE DE EMISSÃO DE POLUENTES

- Utilizar para transporte dos alimentos e das refeições veículos movidos a combustiveis que causem menor impacto ambiental;
- Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (corretiva e preventiva);

CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

a) Para seus equipamentos que gerem ruido no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruido, como forma de indicação do nivel de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruido excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruido.

DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COCÇÕES

- a) Em conformidade com a Lei Estadual nº12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de residuo de óleo comestivel, diretamente na rede de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestivel, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.
- 7 OBRIGAÇÕES É RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE.
- 7.1. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;
- 7.2 Disponibilizar à Contratada espaço físico para a distribuição e porcioname. 3 das refeições aos alunos;
- 7.3. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;
- 7.4 Encaminhar à Contratada a requisição de refeições semanalmente, em tempo mábil contendo a quantificação diária da refeição a ser servida;
- 7.4.1. A Requisição de refeições será semanal. A unidade escolar deverá encaminhar à empresa a requisição semanal contendo a quantidade estimada para a semana subsequente, como seque:



57/74

www.cps.sp.gov.br

Rua des Andrades, 140 + Senta Ifigénia + 01206-000 + São Paulo + 59 + Tel.: (11) 3324.3300







Endereço:		
Empresa contratada:		Contrato nº:
N" Processo:		N° licitação:
ESTIMATIVA DE REFEIÇÕ	ES semana de// a ,	
Data	Horário entrega	Estimativa nº alunos

- 7.5. Proceder diariamente à degustação das refeições fornecidas, previamente à distribuição e porcionamento aos alunos;
- 7.6. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços de nutrição e alimentação. Lembrando que, para fins de apontamento, faturamento e pagamento na medição da prestação de serviços de nutrição e alimentação para Unidades Escolares, somente será considerada a alimentação escolar servida completa, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia.

8 - FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DA Prestação De Serviços De Nutrição E Alimentação

- 8.1 Ao Contratante, por intermédio do gestor, é assegurada a gestão e/ou fiscalização da prestação de serviços de nutrição e alimentação contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:
 - Exercer a fiscalização da prestação de serviços de nutrição e alimentação contratados, acompanhando o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando os horários estabelecidos, as quantidades de refeições entregues, distribuídas e servidas, qualidade da refeição e a compatibilidade com o cardápio estabelecido;
 - Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, indicando e aplicando as eventuais notificações, advertências, descontos na fatura muitas, penalidades e sanções por inadimplemento contratual;
 - Realizar a conferência ciária do quantitativo de refeições recebidas, mantendo o registro;
 - Realizar a avaliação diária de desempenho e qualidade da prestação de serviços de nutrição e alimentação prestado pela Contratada através de sistema próprio CPS;
 - Realizar a avaliação mensal através do sistema CPS das atividades desenvolvidas pela Contratada;

58/74

www.cus.ap.pov.br

Rua dos Andrades, 145 * Santa Tripinta * 01208-000 * Sila Paulo * SP * Tel. (11) 3714,3300.







Baliterario de Desenviros esta Supulnión

Administração Central Gabinete da Superintendência

- f) Aprovar as faturas da prestação de serviços de nutrição e alimentação somente das refeições efetivamente aceitas e servidas.
- 8.2 A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências referentes à prestação de serviços de nutrição e alimentação da Contratada, podendo:
 - Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias às preparações/consumo;
 - Venficar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensilios, bem como dos veículos utilizados para o transporte das refeições.
- 8.3 A fiscalização da prestação de serviços de nutrição e alimentação pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

ADENDO AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

1-INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de prestação de serviços de nutrição e alimentação, para avaliação da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos do Ensino técnico integrado ao médio – ETIM e exclusivamente os alunos do ensino médio matutino que cursam concomitantemente o ensino modular no período da tarde do Centro Paula Souza.

As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas diariamente pelas unidades escolares e respectiva equipe responsável pela fiscalização/ controle da execução da prestação de serviços de nutrição e alimentação, gerando relatórios mensais da prestação de serviços de nutrição e alimentação, que serão encarninhados ao gestor do contrato.

2 - OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho da prestação de serviços de nutrição e alimentação prestados pela Contratada na execução dos contratos da prestação de serviços de nutrição e alimentação a adolescentes sob tutela do Estado, tendo como referência o memorial descritivo e o contrato.

3 - PARÂMETROS

- 3.1 A avaliação da Contratada na qualidade da prestação de serviços de nutrição e alimentação será realizada por meio de análise dos seguintes aspectos:
- a) Quanto ao transporte;
- b) Quanto à entrega;
- c) Quanto à distribuição:
- d) Quanto à finalização;



59/74

www.cps.sp.gov.br

Hua dos Andredas, 140 - Santa Jiiginia - 01208-000 - São Paulo - SP - Tel.; (11) 3324.3300







Section in

Administração Central Gebinete da Superintendência

4 - Avaliação realizada pela unidade escolar

A "Avaliação de Qualidade do Fornecimento de Refeição", será realizada através do preenchimento de informações diárias por sistema próprio do Centro Paula Souza - CPS, disponível online, com senhas próprias para cada unidade escolar atendida, devendo ser atribuidos os valores 5 (cirico) - atende; 4 (quatro) - atende com falhas; 3 (três) - atende com faltas; 2 (dois) - não atende, 1 (um) - não se aplica e 0 (zero) - não avaliado, para cada ltem avaliado, correspondente aos conceitos respectivamente.

4.1 Pontuação a ser utilizada em todos os itens avallados pela unidade escolar

As avaliações diárias devem ser preenchidas pela unidade escolar, atribuindo-se os valores de 0 a 5 nos campos, sendo que deixando em branco será registrado o 0 (zero) que Indica não avaliado para o respectivo Item. Para atribuir os valores será utilizada a seguinte referência:

- 5 ATENDE: quando o item considerado estiver plenamente atendido O OBJETIVO FINAL FOI ALCANÇADO.
- 4 ATENDE COM FALHAS: quando o item considerado fiver sido atendido, mas existirem pequenas falhas nada ou pouco comprometedoras, ou seja, podem e devem ser corrigidas, mas não prejudicam significativamente o resultado final. Ex: sempre é servido alface ou um tipo único de fruta, ou houve uma pequena falha cu também no caso de atraso. A indicação da falha sugere necessidade de maior variedade ou de alguma correção ou aperfeiçoamento para garantir a qualidade da refeição O OBJETIVO FINAL FOI ATINGIDO, PODENDO SER MELHORADO, APERFEIÇOADO.
- 3 ATENDE COM FALTAS: quando o item considerado foi atendido parcialmente ou com faitas que em parte comprometeram o alcance total do objetivo final. Ex faltou sobremesa, ou a proteína foi servida em porção multo pequena, ou faltou algum tipo de equipamento ou utensilio ou ainda, faltou algum item ou refeição para parte dos alunos O OBJETIVO FINAL FOI ATINGIDO PARCIALMENTE, POIS HOUVE FALTA DE ALGO E DEVE SER MELHORADO.
- 2 NÃO ATENDE: quando algo considerado grave impede que a refeição seja utilizada e servida. Ex: comida estragada, falta de um dos itens do cardápio para todos os alunos, comida não servida por alguma razão de responsabilidade da empresa O OBJETIVO FINAL NÃO FOI ATINGIDO.
- 1 -NÃO SE APLICA: quando não cabe a avaliação, am função do contrato ou do tipo de alimento servido. Ex se a comida é recebida já preparada na escola, o item preparo não se aplica e deve ser avaliado se houver visita no local do preparo. Se a comida é preparada na escola, não se aplicará o item transporte atribuír a nota 1-um NÃO EXISTE OBJETIVO A SER AVALIADO.
- 0 NÃO AVALIADO: quando por alguma razão o item em questão não foi observado ou avaliado. Neste caso atribuir a nota 0 (zero) e registrar justificativa na observação POR ALGUMA RAZÃO O ITEM NÃO FOI AVALIADO.

60/74

WWW.cpi.sp.gov.br

Rua das Andradas, 140 • Sente trigénia • 9:206-300 • São Paulo • SF • Tel.; (11) 3324.3300









Atende	Atende com falhas	Atende com faltas	Não atende	Não se aplica	Não avaliado
5 (cinco)	4 (quatro)	3 (três)	2 (dois)	1	0 (zero)
pontos		pontos	pontos	(um) pontos	pontos

4.2 Condições complementares

- 4.2.1 Na impossibilidade de se avaliar determinado item por qual que razão, será considerada como atendido plenamente, ou seja, atribuindo nota máxima no item para efeitos de pontuação para desconto
- 422 Quando atribuídas as notas de 4 (quatro) a 2 (dois), a Unidade responsável deverá notificar a Contratada por instrumento proprio para este fim, encaminhando cópia do mesmo para o responsável no CPS, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.
- 4.2.3 A Contratada poderá solicitar prazo visando o atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato.
- 4.2.4. O não atendimento pieno ao Edital e seus anexos cumulativamente poderá implicar em desconto do total mensal a ser pago, conforme critérios explicitados neste adendo.
- 4.2.5. Caso a Unidade escolar informe o conceito não avaliado e/ou não se aplica, para efeito de cálculo da pontuação - percentual total da contratada, será considerado como item atendido, ou seja, pontuação máxima para o item.
- 4.2.6. Na impossibilidade de utilização do Sistema próprio CPS, os registros e cálculos deverão ser realizados pela unidade escolar da seguinte maneira:
 - Diariamente: a equipe responsável da unidade escolar marca uma célula por linha de cada parâmetro avallado (item 7.1).
 - Mensalmente: a equipe responsável da unidade escolar indica a quantidade de vezes que a pontuação foi obtida no item - linha (item 7.2)

5 - RESPONSABILIDADES

Equipe Responsável

Pessoal indicado pela Direção da unidade escolar que é responsável pela Avaliação diária da prestação de serviços de nutrição e alimentação da Contratada e encaminhamento ao Gestor do Contrato de toda documentação, utilizando-se da Avaliação gerada pelo Sistema, juntamente com as justificativas (quando for o caso), para os itens avallados com notas de 4 (quatro) a Z (dois).

Gestor do Contrato

61/74



www.cps.sp.gov.br Rua dos Andradas, 140 • Santa Ifigênia • 01208-000 • São Paulo • SP • Tel.: (11) 3324.3300

- Responsável pela consolidação das avaliações recabidas e pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à Contratada;
- Responsável pela aplicação de advertência à Contratada e encaminhamento de conhecimento à autoridade competente do CPS:
- Responsável pela solicitação de aplicação das penalidades cabiveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- Dar publicidade, em local visível e acessível à comunidade escolar, as providências tornadas pela unidade escolar em relação às ocorrências com a alimentação transportada: notificações, advertências, entre outros.
- Avaliar os aspectos constantes deste instrumento de acordo com o Sistema.

5.1 PENALIDADES

- Fator de desconto da Fatura (item 7.2.2)
- Advertência: na ocorrência de notas de 4 (quatro) a 2 (dols), avaliações subsequentes ou 3 (três) alternadas, no período do mês da avaliação, em quaisquer dos aspectos, a Contratada poderá sofrer advertência por escrito, após considerações do gestor do contrato e Juntadas cópias das avaliações realizadas no período.
- Multa: na ocorrência de notas de 4 (quatro) a 2 (dois) por 3 (três) avallações subsequentes ou 4 (quatro) alternadas, no período de 2(dois) meses de avallações, em quaisquer dos aspectos, a Contratada noderá sofrer multa, segundo cláusula específica do Termo de Contrato, após considerações do Gestor do Contrato.
- Sanções: aplicar a penalidade se for o caso, em conformidade com a Resolução CC. 52/05.

6 - DESCRIÇÃO DO PROCESSO

- 6.1 Cabe a cada Unidade, por meio da equipe responsável e com base na Avaliação de Qualidade do Fornecimento da Refeição, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando no Sistema as informações de forma a embasar a avallação mensal da Contratada.
- A Avaliação diária das unidades escolares registrada no Sistema, consolidará o resultado representados em pontos, que totalizados refletirão a avaliação mensal do fornecimento pela empresa contratada.
- 6.3 No final do més de apuração, a equipe responsável deve ancaminhar, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das medições, a Avallação mensal de Qualidade do Fornecimento de Refeição gerada pelo sistema no período, para o Gestor do Contrato.
- 6.4 Cabe a cada Unidade, por meio do respectivo Gestor do Contrato, mensalmente, encaminhar 1 (uma) via para a Contratada, da Avaliação da prestação de serviços de nutrição e alimentação que retrata a síntese das avaliações diárias e poderão ser geradas pelo Sistema durante este período (item 7.2.1).
- 6,5 De posse dessa avallação, o Gestor do Contrato deve aplicar na medição sequinte as penalidades cabiveis previstas neste procedimento, garantindo a Defesa Prévia à

62/74

weets.cps.sp.bov.hr Rua dos Andradas, 140 + Senta Thgenis + 01208-000 + São Paulo + SP + Tel.: (11) 3324-3300







Contratada, além de promover o desconto correspondente ao valor total das refeições servidas no período se for o caso.

7 – Avaliação de Qualidade do Fornecimento

7.1. Avaliação da Qualidade da prestação de serviços de nutrição e alimentação preenchida diariamente pela unidade escolar

A metodologia adotada neste contrato é realizada através do Sistema de Avaliação de Desempenho, que consiste na ponderação individual diária de parâmetros dos quesitos de qualidade do fornecimento, através dos quais são aferidos os resultados que servirão de subsidios para a avallação mensal de desempenho, obtidos na prestação do fornecimento e os descontos cabíveis.

Conforme exposto, a avaliação diária de desempenho preenchida pela unidade escolar no Sistema, de que trata este documento deve ser processada com os seguintes fatores de pontuação:

Atende	Atende com falhas	Atende com faltas	Não atende	Não se aplica	Não avallado
5 (cinco)	4 (quatro)	3 (três)	2 (dois)	1	0 (zero)
	pontos	pontos	pontos	(um) pontos	pontos

Serão avaliadas as seguintes variáveis gerenciais:

- Quanto ao transporte: referente aos veiculos que transportam a alimentação:
- a) adequação do veículo: Veículo (s) próprio (s) para transporte de alimentos adequados no que diz respeito ao espaço necessário, com área de alimentos devidamente isolada e exclusiva, capaz de acolher os pallets, hotbox ou similares na quantidade necessária e posicionamento adequado.
- b) Higiene no transporte Higiene dos equipamentos e veículos de transporte de alimentos tanto interna como externamente, sem objetos e materiais estranhos, livre de odores indesejáveis, de umidade inadequada e com o isolamento necessário que garanta a impossibilidade de contaminações e com capacidade de manter estáveis as temperaturas dos alimentos durante o transporte;
- c) segurança no transporte: Segurança no acondicionamento dos alimentos nos veículos de transporte de alimentos com os recipientes devidamente fixados e sem riscos de tombamentos, transbordamento, danificações, contaminação ou desagregação dos alimentos transportados, sem sobrecargas ou alocação fora da área específica de
- d) certificações obrigatórias: Veículo e condutores devidamente certificados, atendendo à legislação própria e específica para o transporte de alimentos perecíveis e processados para consumo imediato.

63/7

www.cos.sp.ggv.br

Rum dos Andreides, 140 • Santa Migèria • 01208-000 • São Paulo • SP • Tel.: (11) 2324.3300







Section III

Administração Central Gabinete de Superintendência

Parâmetro avallado - Quanto ao	Atende	Atende com falhas	Atende com faitas	Não atende	Não se aplica	Não avaliado
transporte	5 (cinco) pontos	4 (quatro) pontos	3 (três) pontos	2 (dois) pontos	I(um) po ntos	0 (zero) pontos
Adequação do veículo			-			
Higiene no transporte						-
Segurança no transporte						
Certificações obrigatórias						

- 2. Quanto à entrega: verificar no momento do recebimento da alimentação:
- a Pontualidade: Pontualidade da entrega, sendo esta realizada dentro dos prazos de tolerância devidamente combinados, nos horários definidos conforme o tipo de refeição oferecida.
- b. <u>Pessoal na entrega</u>: Pessoal devidamente trajado e quantitativamente suficiente no momento da entrega, de forma a viabilizar a alocação dos alimentos no local previsto, nas embalagens adequadas e no horário previsto.
- c. Temperatura de recepção: Temperatura dos alimentos adequada no momento da recepção utilizando como referência o máximo da 10°C para saladas e frutas manipuladas, e o mínimo de 60°C para alimentos quentes, sempre devidamente acondicionados e considerando o momento da chegada e da distribuição. Todos os recipientes/cubas devem ser mensurados.
- d. Acondicionamento dos alimentos: Alimentos recebidos de forma devidamente acondicionada alimentos acondicionados nas embelagens e recipientes adequados (hotbox ou similares) para a manutenção até o momento de distribuição e também para o momento e forma de distribuição, considerando o tipo de alimento, de refeição e a quantidade a ser distribuída e tempo disponível para tanto.
- e <u>Cardápio suficiente na entrega</u>: Todos os componentes do cardápio entregues nas quantidades adequadas conforme previsto, considerando a quantidade suficiente em todos os tipos de alimentos que compõem o cardápio, sendo a quantidade de alimentos adequados para consumo na entrega. AVALIAR VISUALMENTE PELO NÚMERO DE RECIPIENTES DE TRASNPORTE.
- f. Cardápio correto na entrega: Alimentos entregues na diversidade prevista no cardápio completo, considerando todas as categorias e a diversidade proposta, em quantidade suficiente para a totalidade das refeições previstas no cardápio aprovado pelo CPS. Substituições de itens podem ser aceitas somente quando autorizadas pelo CPS, caso contrário considerar 4 (atende com falhas).

64/74

www.cps.sp.gov.tr

Rum cos Andradas, 145 • Santa Trigênia • 01208-000 • São Paulo • SP • Tel.: (11) 3324-3300









Light State of the Paragraph of the Control of the

Administração Central Gabinete da Superintendência

Parämetro Avaliado - quanto à entrega	Atende	Atende com falhas	Atende com faltas	Não atende	Não se aplica	Não avaliado
	5 (cinco)	4 (quatro)	3 (três) pontos	2 (dais) pontos	1(um) po	0 (zero) pontos
Pontualidade						
Pessoal na entrega						
Temperatura de recepção						
Acondicionamento dos alimentos						
Cardápio suficiente na entrega						
Cardapio correto na entrega						

- Quanto à distribuição: verificar durante a distribuição de refeição aos alunos:
- a. <u>Pessoal quantidade e trajes:</u> Pessoal que serve devidamente trajados para tanto, com uniforme completo e em número suficiente, considerando o tipo de refeição, o número a ser servido e o tempo disponível para tanto.
- b. Temperatura adequada: Alimento servido na temperatura adequada em todas as cubas, de acordo com o tipo de alimento permanecendo na faixa prevista do começo ao final do serviço. Utilizar como referência o máximo de 10°C para saladas e frutas manipuladas, e o mínimo de 60°C para alimentos quentes, sempre devidamente acondicionados e considerando o momento da chegada e da distribuição. Todos os recipientes/cubas devem ser mensurados.
- C. Equipamentos para servir. Balcão térmico e refrigerado entre outros, de acordo com o contratado, aptos a manterem as temperaturas adequadas dos alimentos servidos, todos em boas condições de conservação, uso e higiene, também nas quantidades adequadas para servir o cardápio na quantidade e tempo suficientes conforme a previsão.
- d. <u>Utensilios para servir</u> Pratos, talheres de mesa, talheres de servir, de acordo com o contratado, adequadas aos alimentos servidos, todos em boas condições de conservação, uso e higiene, também nas quantidades adequadas para servir o cardápio na quantidade e tempo suficientes conforme a previsão.
- e. <u>Descartáveis</u>: potes com tampa, copos, talheres de sobremesa, pratos, guardanapos, entre outros nas quantidades adequadas para servir frutas ou sobremesa a base de frutas, conforme o cardápio.
- f. <u>Qualidade da refeição servida</u>: Avaliação final da qualidade da refeição servida, considerando a diversidade, apresentação, higlene, ausência de agentes (fisico, químico ou biológico) e também as características sensoriais (aparência/apresentação, odor, cor, consistência/textura) no momento em que a refeição estará efetivamente à disposição dos alunos (ao servir).
- g. <u>Porção Individual suficiente e Total servido suficiente</u>: Porção Individual e Quantidade total de porções servidas adequadamente, de acordo com as medidas caseiras e porções estabelecidas no cardápio aprovado CPS e ainda, conforme a quantidade requisitada pela unidade.

65/74

www.cps.sp.gov.br

Run dos Andrems, 146 • Santa Ifigênia • 01208-000 • São Paulo • SP • Tel.: (L1) 3324.3300









h. Amostragem (coleta): Funcionários de empresa fizeram a amostragem dos alimentos servidos, conforme as normas previstas na legislação e no manual de boas práticas, sendo mantidas son refrineração por 72 horas na escola, contendo todos os alimentos servidos.

Parâmetro Avaliado – Quanto à distribuição	Atende	Atende com falhes	Atende com feltra	Não atende	Não se aplica	Não avallado
Quanto a distributção	5 (cinco) pontos	d (quatro) pontos	1 (tria)	Z (dois) paritos	1(um) po ntes	0 (zero) pontas
Pessoal – quantidade e trajes						
Temperatura adequada						
Equipamentos para servir						
Utensilios para servir						
Descartaveis						
Qualidade da refeição servida						
Porção individual suficiente/ Total servido suficiente						
Amostragem						

- Quanto à finalização: pós distribuição;
- a. Hidienização do local: Local onde foi servido foi mentido e deixado limpo e higienízado, sem restos de comida, gorduras papéis ou outro tipo de sujeira decorrente do processo de distribuição e consumo dos alimentos. Considerar durante a distribuição e depois do término desta.
- Mobiliario recolocado ne local, ou mantido organizado, como b. Organização do local; encontrado no momento anterior ao de servir a refeição considerada.

Parâmetro Avallado - Quanto à	Atende	Atencie com fethas	Atenda com feites	Não stende	Não se aplica	Não avalindo
finalização	5 (cinco) pontos	# (quatro) pontos	3 (três) politos	2 (dols) pontos	1(um) po ntos	0 (zero) pontos
Higienização do local						
Organização do local						

7.2. Avaliação mensal de Qualidade do Fornecimento gerada pelo Sistema

A Avaliação diária das unidades escolares produzirá o resultado representado em pontos, que totalizados refletirão a avaliação mensal da prestação de serviços de nutrição e alimentação

www.cps.sp.gcv br Rue dos Andredas, 140 + Sinste Migenia + 01208 000 + S5s Paulo + SF + Tel.; (11) 3324 3300



66/74



Assinado com senha por VÂNIA COELHO PEREIRA - Agente Técnico e Administrativo / UGAF/DMP/DCA - 04/02/2022 às 18:45:48, KAUANY DUARTE DA ŞILVA - Assessor Administrativo / UGAF/DMP/DCA - 04/02/2022 às 19:06:19 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANĂ - Diretor Superintendente / GDS - 07/02/2022 às 11:06:41.

Autenticado com senha por KAUANY DUARTE DA SILVA - Assessor Administrativo / UGAF/DMP/DCA - 04/02/2022 às 19:06:13.

Documento Nº: 34142969-376 - consulta à autenticidade em la consulta de la consulta https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=34142969-376







Strokovik IIA Tasanoviviment Epodemid

Administração Central Gabinete da Superintendência

pela CONTRATADA, obtida através da utilização da tabela constante do item 7.2.1. Percentual Total Contratada obtido no mês.

O percentual total obtido pela CONTRATADA será calculado à partir do conjunto de avaliações realizadas pela unidade escolar conforme segue:

7.2.1 Percentual Total Contratada obtido no mês

Unidario:	entual 10	-		Empresa:								Mēs:	
Critérios Avallados	Pontuação	Pentuação obtida - Contratada								Fontu sção	% máx		
	Quantide Conce Total availações (to 3 (máx. (total) (total) (total)		Atende- conceito 3 crés)		Atende com fairtas — conceito 2 (dois)		Atende com faltas - conceito 1 (um)		Não atende- concetto 0 (zaro)		obtida		
			N° dias	pontos	N° dias	some .	N* dist	ace tos:	N° diat	(branthás)			
Quarito so transporte		3											
Quanto à entrega		3											
Quanto à		3											
Quanto à finalipação		3											
		Totals →		/		/		1		/			
				-		Percentu	al Total o	da Con	tratada o	atldo n	o més >		

O percentual máximo considerado é de 100% (cem por cento), ou seja, quando o total de refeições receberam a pontuação máxima (3 – três). Este valor será utilizado como referência para embasar o percentual máximo, sendo que serão glosados os percentuais inferiores estipulados para cada faixa de desconto.

Assim, considerando o Percentual Total da Contratada obtido no mês, a glosa será avaliada e efetuada através da verificação do percentual de liberação da fatura a ser apresentada pela empresa contratada, conforme a tabela constante no item 7.2.2 – Fator de descento da Fatura

7.2.2 Fator de desconto da Fatura

Percentual obtido	Fator de Desconto da Fatura
Entre 100 e 98 pontos	0%
Entre 97,99 e 96 pontos	5%
Igual ou Menor a 95,99 pontos	10%

67/74

www.cpt.sp.gov.br

Rua dos Andredas, 140 · Sante Ifigênia · 01205-000 · São Psulo · SP · Tel.: (11) 3324.3300





Anexo A..... Modelo de Cardápio

Logo empresa

Cardápio más:

Dia da semana	Segunda	Yerroll	13116758	Quinte	Sexta
Dosta				The last transfer of	
Acompanhamerito					
PC community					
mertida cassira					
Prato Principal					
PC consumo/			7.		
rmedidu geselve					
Guarnição					
PC tansume/					
medida sperire		1			
Fruta/saladu					
PE consumo?					
medide caseira					-
VCT			Medice was been all		
Deta		The second			
Acompanhamento					
PC consump/medide	CHARLES.				-
Preto Principal					
AC-PHIGRIPA					
modida (sseire)		1			
Guarnisão					
PC consumo/					
medida caspira					
Fruta/selecia					
PC potaverni/					
markets courses.					
APC)		DESCRIPTION OF REAL PROPERTY.	SERVICE CARGO	The state of the s	
Clercy		F		100000000000000000000000000000000000000	10,000
Acompanhameisto_					
PC					
ezmiumu/mestida			12.		
catality			15		
Preto Principal					
MC-consume/					
medida casaira					
Guarricão		1			
PE consumo/					
overtide silve tra					
Fruta/saludo					
PC satistitus/					
irmitida comme					
VCI					
Date					
Acompanhamento					
P€ pansuma/					
medide exects:					
Prato Principal					
PC sameumo/					
medida casaira		1			
Guarnição					
PC consumo/					
meditis cassica					
Fruts/ salada					
PE consumpt					
medito costita			1		
VCT					
			The state of the s	Brante Pare a con	
PECONSUME C					

58/74

www.cps.sp.gov.tr

Rus dos Andredes, 140 + Sente (Righnus - 01206-300 + Sép Paulo + Sé - Tel.: 111) 3324,3300









Secretarille De Deservolvimento Económico

Administração Central Gabinete da Superintendência

TABELA DE VALORES

LOTE 08

IIT	UNIDADES	QTDE DIÁRIA ESTIMADA DE REFEIÇÃO (A)	QTDE ESTIMADA DIAS ÚTEIS (B)	VALOR UNITÁRIO (C)	VALOR TOTAL ESTIMADO (D) = (A) X (B) X (C)
01	ETEC PROF. HORÁCIO AUGUSTO DA SILVEIRA RUA ALCÂNTARA, 113 - VILA GUILHERME - SÃO PAULO/SP - CEP 02110-010 - TEL. (11) 2905-1125	0 a 360	59	R\$ 12,34	R\$ 262.101,60
02	RUA DOUTOR LUIS LUSTOSA DA SILVA, 303 - MANDAQUI - SÃO PAULO/SP - CEP 02406-040 - TEL (11) 2973-8755	0 a 360	59	R\$ 12,34	R\$ 262.101,60
03	ETEC DE SÃO PAULO AVENIDA TIRADENTES, 615 (PRÉDIO ARY TORRES) - BOM RETIRO - SÃO PAULO/SP - CEP 01101-010 - TEL. (11) 3326-0993	0 a 600	59	R\$ 12,34	R\$ 436.836,00

VALOR TOTAL DO	R\$ 961.039,20
LUTE 08	

1

69/74

www.cps.sp.gov.br

Rua dos Andradas, 140 • Santa Ingenis • 01208-000 • São Paulo • SP • Tel.: (11) 3324.3300









RESOLUÇÃO SDECTI Nº 12. DE 28-3-2014.

Dispõe sobre a aplicação da penalidade de multa prevista nas Leis federals nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e no Lei estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, no âmbito da Secretaria de Desenvolvimento Estrubri co, Ciência, Tecnologia e Inovação.

O SECRETÁRIO DE DESENVOLVIMENTO ECONÓMICO, CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO, com fundamento no disposto no artigo 3º do Decreto nº 31, 138, de 09 de laneiro de 1990, RESOLVE:

Art. 19. Na aplicação das multas previstas nos artigos 73 SD y 81, inciso II, da Lei Estadual nº 6.544, de 22, de novembro de 1989, nos artigos 86 e 87, încisio -, de Lei Federal nº 8.666, de 21, de junho de 1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17, de volto de 2002, serão observadas as disposições desta Resolução.

Art. 2º. A recusa Injustificada do adjudicatário em recione o contrato, aceitar ou retirar o instrumento. equivalente dentro do prazo estabelecido pela Arministração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o à aplicação de multa, ni forme estabelecida no artigo 5º desta Resolução.

Art. 3º. O atraso injustificado na execução do objeto do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, observado o seguinte

- le em se tratando de compras ou de prestação de sangos não continuos:
 - a) para atrasos de até 30 (trinta) dias: muita de C 🐸 (dois décimos por cento) por dia de atraso. calculados sobre o valor global do contrato-
 - b) para atrasos superiores a 30 (trinta) dies: multa de 0.4% (quatro décimos por cento) por dia de atraso, calculados sobre o valor global do contrato; ...
- II em se tratando de execução de obras ou de serviços de engenharia:
 - a) para contratos com valor de até R\$ 100.000,00 (cam cell regis); multa de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso, calculados sobre o veior da parcela da obrigação contratual não cumprida;
 - b) para contratos com valor de RS 100.000,51 (cem mil reals e um centavo) até RS 500.000,00 (quinhentos mil reais): multa de 0,3% (très décimos por cento) por dia de atraso, calculados sobre o valor da obrigação contratual não compride; e
 - c) para contratos com valor de igual ou superior 4 RS 500.000,01 (quinhentos mil reais e um centavo): multa de 0,4% (quatro décimos por cento) pur día de atraso, calculados sobre o valor diário do contrato;
- III em se tratando de serviços contínuos: multa de 30% (trinta por cento) por dia de inexecução, calculados sobre o valor diário do contreto.
 - §1º O valor das multas previstas neste artigo não poderá exceder a 25% (vinte e cinco por cento) do saldo financeiro ainda não realizado do contrato.

WWW. THE ST. COV. A Ava dos Anthedas, 140 + Santa Phoènie + 01209-000 + Silo Paulo + SP + Tel.: (11) 3324,3300



70/74

Assinado com senha por VÂNIA COELHO PEREIRA - Agente Técnico e Administrativo / UGAF/DMP/DCA - 04/02/2022 às 18:45:48, KAUANY DUARTE DA SILVA - Assessor Administrativo / UGAF/DMP/DCA - 04/02/2022 às 19:06:19 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 07/02/2022 às 11:06:41.
Autenticado com senha por KAUANY DUARTE DA SILVA - Assessor Administrativo / UGAF/DMP/DCA - 04/02/2022 às 19:06:13.





Deservationers Establect

Administração Central Gabinete da Superintendência

- §2º A multa pelo atraso injustificado na execução do objeto do contrato será calculada a partir do primeiro dia útil seguinte áquele em que a obrigação avençada deveria ter sido cumprida
- Art. 4º. A inexecução parcial do contrato sujeitara o contratado à multa de mora, observado o seguinte:
- I em se tratando de compras ou de prestação de serviços não continuos: multa de 10% (dez por cento) incidente sobre o valor da parcela não cumprida do contrato;
- II em se tratando de execução de obras ou serviços de engenharia ou de serviços contínuos;
 - a) para contratos com valor de até R\$ 100.000,00 (cem mil reais): multa de 30% (trinta por cento) incidente sobre o valor da parcela não cumprida do contrato;
 - b) para contratos com valor de R\$ 100.000,01 (cem mil reais e um centavo) até R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais): multa de 20% (vinte por cento) incidente sobre o valor da parcela não cumprida do contrato;
 - c) para contratos com valor igual ou superior a R\$ 500.000,01 (quinhentos mil reais e um centavo): multa de 10% (dez por cento) incidente sobre o valor da parcela não cumprida do contrato;
- III— em se tratando de serviços contínuos: multa de 20% (vinte por cento) por dia de inexecução, calculados sobre o valor diário do contrato.
- Art. 5º. A inexecução total do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, observado o seguinte:
 em se tratando de compras ou de prestação de serviços continuos ou não: multa de 20% (vinte por cento) incidente sobre o valor global do contrato;
- li em se tratando de execução de obras ou serviços de engenharia ou de serviços contínuos:
 - a) para contratos com valor de até R\$ 100.000,00 (cem mil reais): muita de 20% (vinte por cento) incidente sobre o valor global do contrato;
 - b) para contratos com valor de R\$ 100.000,01 (cem mil reals e um centavo) até R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reals): multa de 15% (quinze por cento) incidente sobre o valor global do contrato;
 - c) para contratos com valor igual ou superior a R\$ 500.000,01 (quinhentos mil reais e um centavo): multa de 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato.
- Art. 6º. Configurada a ocorrência de hipótese ensejadora de aplicação da penalidade de multa, o adjudicatário ou o contratado será notificado para, querendo, apresentar defesa prévia no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do primeiro dia subsequente à data da sua notificação.
 - §1º Recebida a defesa, a autoridade competente deverá se manifestar motivadamente sobre o acoihimento ou rejeição das razões apresentadas, concluindo pela aplicação ou não da penalidade, dando ciência inequivoca ao adjudicatário ou contratado.
 - §2º A decisão que dispuser sobre a aplicação da multa será publicada no Diário Oficial do Estado e deverá conter o respectivo valor, o prazo para seu pagamento e a data a partir da qual o valor da multa sofrerá correção monetária.

71/74

www.cps.sp.gov.br

Rua dos Andradas, 140 • Santa Ifigânia • 01206-000 • São Paulo • SP • Tel.: (11) 3324.3300







Socretaria de Desenvoletropolo Ezgolareno

Administração Central Gabinete da Superintendência

- §3º O adjudicatário ou o contratado será notificado da decisão, da qual caberá recurso a ser apresentado no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data do recebimento da notificação.
- §4º A decisão do recurso será publicada no Diário Oficial do Estado, sem prejuízo da notificação do adjudicatário ou contratado.
- Art. 7º. Ao término do regular processo administrativo, garantidos o contraditório e a ampla defesa, a multa aplicada será descontada da garantia do respectivo contratado.
 - §19 Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, o contratado responderá por sua complementação, mediante descontos nos pagamentos eventualmente devidos pela Administração até sua total quitação.
 - §2º Inexistindo pagamentos a serem realizados, o contratado recolherá o valor ao cofre público estadual, na forma prevista na legislação em vigor.
 - §3º Decorrido o prazo estabelecido sem o pagamento da multa aplicada serão adotadas as providências pertinentes voltadas à sua cobrança judicial.
- Art. 8º. As multas de que trata esta Resolução serão aplicadas sem prejuízo da cominação das demais sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 8.665, de 1993, na Lei Federal nº 10.520, de 2002 e na Lei Estadual 6.544, de 1989.
- Art. 9º. Os editais de licitação deverão fazer menção expressa às normas estabelecidas nesta Resolução, cujo texto deverá integrar os respectivos editais e contratos, na forma de anexo.
- Art. 10. As disposições desta Resolução aplicam-se também às contratações resultantes de procedimentos de dispensa ou de inexigibilidade de licitação.
- Art. 11. Esta Resolução entrará em vigor na data da sua publicação, ficando revogada a Resolução SCTDE -1, de 22 de fevereiro de 1994.
- (*) Republicada por ter saido, no DOE, de 29-03-2014, Seção I, páginas, 116 e 117, com incorreções no original.

Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação GABINETE DO SECRETÁRIO



72/74

Nww.cps.sp.gov br Rua dos Andradas, 140 • Santa Ifigênia • 01208-000 • Sên Paulo • 5P • Tel.: (11) 3374-3300







Carton 4 Dr.

Administração Central Gabinete da Superintendência

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: CEETEPS - CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA "PAULA

SOUZA"

CONTRATADA:

SERV-FOOD ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA

CONTRATO:

Nº 045/2022

OBJETO:

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO AOS ALUNOS DO

ENSINO TÉCNICO INTEGRADO AO MÉDIO - ETIM

Pelo presente TERMO, nos, abaixo identificados:

Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seu: aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela <u>contratante</u> estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

São Paulo,	de	de 2022

73/74

www.cts.sp.gov.br

Alia dos Androdes, 140 * Santa Ifigênia * 01208-300 * São Paulo * SP * Tel.; (11) 3324.3300



CEETEDOOLOGO







AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Laura M. J. Laganá

Cargo: Diretora Superintendente

CPF: 005.923.818-62

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA

DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO: Nome: Laura M. J. Laganá

Cargo: Diretora Superintendente

CPF: 005.923.818-62

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: Laura M. J. Laganá

Cargo: Diretora Superintendente

CPF: 005.923.818-62

Assinatura:		
Magnitures of	 	

Pela contratada:

Assinatura:

Nome: PAULO HENRIQUE OLIVEIRA SIMONATO

Cargo: Procurador CPF: 016.606.517-00

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: Laura M. 1. Laganá

Cargo: Diretora Superintendente

CPF: 005.923.818-62

Assinatura:

74/74

But dos Andredes, 160 - Santa Modeus - 31 205 300 - 55- Prote - 50 - Tel - (11) 7474 FMC

