CONTRATO nº 005/2023
PROCESSO CEETEPS PRC 2021/05680
PREGÃO ELETRÔNICO nº 033/2022

TERMO DE CONTRATO CELEBRADO ENTRE **CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA "PAULA SOUZA"**, A EMPRESA **MR ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA**, TENDO POR OBJETO **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 - REFEIÇÃO TRANSPORTADA ALMOÇO E JANTAR.**

O **CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA "PAULA SOUZA"**, inscrito no CNPJ nº 62.823.257/0001-09, com sede a Rua dos Andradas, 140, Santa Ifigênia – São Paulo – SP, 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 MR ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 02.785.325/0001-52, com sede Rua Tenente Antonio João, 159, Altaneira, CEP: 17513-070, Marilia/SP. Telefone (14) 3413-6595, e-mail adm@mralimentacao.com.br, a seguir denominada "CONTRATADA", neste ato representada por seu Sócio, Senhor **PAULO ROBERTO LELIS GALLO**, portador do RG nº 27.239.158-x e CPF nº 170.683.438-13, em face da adjudicação efetuada no Pregão Eletrônico indicado em epígrafe, celebram o presente TERMO DE CONTRATO, sujeitando-se às disposições previstas na Lei Federal nº 10.520/2002, no Decreto Estadual n° 49.722/2005 e no regulamento anexo à Resolução CC-27, de 25 de maio de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993, do Decreto Estadual n° 47.297/2002, do regulamento anexo à Resolução CEGP-10, de 19 de novembro de 2002, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, mediante as seguintes cláusulas e condições que reciprocamente outorgam e aceitam:

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

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

SIGA

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Constitui objeto do presente instrumento **a 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 - REFEIÇÃO TRANSPORTADA ALMOÇO E JANTAR,** conforme detalhamento e especificações técnicas constantes do Termo de Referência, da proposta da CONTRATADA e demais documentos constantes do processo administrativo em epígrafe.

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**.

PARÁGRAFO TERCEIRO
O presente contrato será regido pela Lei Federal nº 10.520/2002 e pelas normas mencionadas no preâmbulo durante toda a sua vigência, nos termos do parágrafo único do artigo 191 c/c o inciso II do artigo 193 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

A execução do objeto deverá ter início, mediante a expedição da autorização de início dos serviços, que será emitida com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis da data de início de sua execução, nos locais indicados no Termo de Referência, 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.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA E DAS PRORROGAÇÕES

O contrato terá vigência de **12 (doze) meses**, a contar da data de assinatura do presente termo.

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Não obstante o prazo estipulado no "caput", a vigência contratual estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada esta na data de início da preparação dos alimentos na cozinha da unidade. A CONTRATANTE enviará notificação à CONTRATADA com a antecedência mínima de 15 (quinze) dias.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Ocorrendo a resolução do contrato, com base na condição estipulada no Parágrafo Primeiro desta Cláusula, a CONTRATADA não terá direito a qualquer espécie de indenização.

PARÁGRAFO TERCEIRO

O prazo de vigência poderá ser prorrogado por sucessivos períodos, iguais ou inferiores, a critério da CONTRATANTE, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições permitidos pela legislação vigente.

PARÁGRAFO QUARTO

A CONTRATADA poderá se opor à prorrogação de que trata o parágrafo anterior, desde que o faça mediante documento escrito, recepcionado pelo CONTRATANTE em até **180 (cento e oitenta) dias** antes do vencimento do contrato ou de cada uma das prorrogações do prazo de vigência.

PARÁGRAFO QUINTO

Eventuais prorrogações serão formalizadas mediante celebração dos respectivos termos de aditamento ao contrato, respeitadas as condições prescritas na Lei Federal nº 8.666/1993.

PARÁGRAFO SEXTO

A não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência da CONTRATANTE não gerará à CONTRATADA direito a qualquer espécie de indenização.

PARÁGRAFO SÉTIMO

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

PARÁGRAFO OITAVO

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

Não obstante o prazo estipulado no *caput*, a vigência nos exercícios subsequentes ao da celebração do contrato estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada esta na inexistência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício para atender as respectivas despesas.

PARÁGRAFO NONO
Ocorrendo a resolução do contrato, com base na condição estipulada no Parágrafo Sexto desta Cláusula, a CONTRATADA não terá direito a qualquer espécie de indenização.

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 licitações, cabe:

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 - 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;

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 preâmbulo 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 n° 8.666/1993;

IX - manter seus profissionais identificados por meio de crachá com fotografia recente;

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

X - 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;

XI - arcar com despesas decorrentes de infrações de qualquer natureza praticadas por seus profissionais 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 proteção de dados pessoais, à segurança, à guarda, à manutenção e à integridade das informações coletadas, custodiadas, produzidas, recebidas, classificadas, utilizadas, acessadas, reproduzidas, transmitidas, distribuídas, processadas, arquivadas, eliminadas ou avaliadas durante a execução do objeto a que se refere a Cláusula Primeira deste Contrato, observando as normas legais e regulamentares aplicáveis;

XV - 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;

XVI – elaborar cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), submetendo à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados, só poderão sofrer alterações com prévia anuência do Contratante, mediante justificativa da Contratada.

XVII - dispor das instalações físicas e dependências dos serviços de alimentação, objeto do contrato, conforme a legislação vigente (Portaria CVS nº 5/13).

XVIII - 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.

XIX - acondicionar as refeições apropriadamente de forma que fique conservada a qualidade e temperatura dos alimentos ao serem transportados.

XX- manter absoluta higiene no preparo, manipulação, transporte e armazenamento dos alimentos.

XXI – arcar com as despesas necessárias à aquisição dos gêneros alimentícios, materiais de higiene (ambiente e pessoal) e materiais descartáveis; à disponibilização de equipamentos

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

e utensílios necessários à prestação do serviço; à realização de controle de segurança alimentar; ao custeio de gás, energia elétrica, combustível e água; assim como todo material necessário para o acondicionamento das refeições a serem fornecidas, e, ainda, a manutenção preventiva e corretiva das instalações, dos equipamentos e do veículo que será utilizado para o transporte das refeições.

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 coibir fraudes, corrupção e quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, abstendo-se de práticas como as seguintes:

I – 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 ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

IV – no tocante a licitações e contratos:

a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;

b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento 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

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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;

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.

PARÁGRAFO QUARTO

A responsabilidade técnica dos serviços caberá à(ao) Nutricionista **MARISA MAYUMI OGURA CRN nº 23174**. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do *curriculum-vitae* do profissional indicado para a função de responsável técnico, e da respectiva documentação do CRN.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES E DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

Ao CONTRATANTE, além das obrigações constantes do **Termo de Referência**, que constitui **Anexo I** do Edital indicado no preâmbulo, cabe:

I - 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 - efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste ajuste;

IV - expedir autorização de serviços, com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis da data de início de sua execução;

V- Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas de apoio ao recebimento das refeições;

VI - Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

VII - Receber e distribuir as refeições aos comensais;

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

VIII - Proceder diariamente ao recebimento das refeições, verificando o quantitativo fornecido e separando, aleatoriamente, duas amostras, sendo:

a) Uma amostra destinada à degustação e verificação da apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;
b) Outra amostra destinada para eventual análise microbiológica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (com data e tipo da refeição – almoço ou jantar) e mantida sob refrigeração durante 72 (setenta e duas) horas;

IX - observar, no tratamento de dados pessoais de profissionais, empregados, prepostos, administradores e/ou sócios da CONTRATADA, a que tenha acesso durante a execução do objeto a que se refere a Cláusula Primeira deste Contrato, as normas legais e regulamentares aplicáveis, em especial, a Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, com suas alterações subsequentes.

CLÁUSULA SEXTA - DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

O CONTRATANTE exercerá a fiscalização dos serviços contratados por intermédio do gestor do contrato de modo a assegurar o efetivo cumprimento das obrigações ajustadas.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A fiscalização não exclui e nem reduz a integral responsabilidade da CONTRATADA, mesmo perante terceiros, por quaisquer irregularidades constatadas na prestação dos serviços, inclusive quando resultantes de utilização de pessoal inadequado ou sem a qualificação técnica necessária, inexistindo, em qualquer hipótese, corresponsabilidade por parte do CONTRATANTE.

PARÁGRAFO SEGUNDO

A ausência de comunicação, por parte do CONTRATANTE, referente a irregularidades ou falhas, não exime a CONTRATADA do regular cumprimento das obrigações previstas neste contrato e no **Anexo I** do Edital.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS PREÇOS E DO REAJUSTE

A CONTRATADA obriga-se a executar os serviços objeto deste contrato pelo preço total de R$ 2.699.004,00 (dois milhões, seiscentos e noventa e nove mil e quatro reais), mediante os seguintes valores unitários:

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

LOTE 05							
ITEM	UNIDADE	TIPO DE REFEIÇÃO.	QTDE ESTIMADA DE REFEIÇÕES	QDE ESTIMADA DIAS ÚTEIS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ESTIMADO	VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
			(A)	(B)	(C)	(D) = (A)X(B)X(C)	SOMATÓRIA DE (D)
01	65 - ETEC DE ILHA SOLTEIRA Alameda Perimetral, s/n - Zona Rural - CEP: 15.385-000 - Ilha Solteira/SP - TEL: 18 3472-2575	ALMOÇO	246	231	R$ 23,00	R$ 1.306.998,00	R$ 1.306.998,00
		JANTAR	262	231	R$ 23,00	R$ 1.392.006,00	R$ 1.392.006,00
VALOR MENSAL (ITEM)							R$ 224.917,00
VALOR TOTAL LOTE (12) DOZE MESES							R$ 2.699.004,00

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 reequilíbrio econômico-financeiro, com base na alegação de que a sua proposta levou em consideração as vantagens daquele regime tributário diferenciado.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Os preços a que se refere o *caput* serão reajustados anualmente, mediante a aplicação da seguinte fórmula paramétrica:

$$R = P_0\left[\left(0{,}50 \times \frac{IPC}{IPC_0} + 0{,}50 \times \frac{I}{I_0}\right) - 1\right]$$

Onde:

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

- *R = parcela de reajuste;*
- *P_o = preço inicial do contrato no mês de referência dos preços ou preço do contrato no mês de aplicação do último reajuste;*
- *IPC/IPC_o = variação do IPC FIPE - Índice de Preço ao Consumidor, ocorrida entre o mês de referência de preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste;*
- *I/I_o = variação do IPC - Alimentação - FIPE - Índice de Preços ao Consumidor categoria Alimentação, ocorrida entre o mês de referência dos preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste.*

PARÁGRAFO QUARTO
A periodicidade anual de que trata o Parágrafo Terceiro será contada a partir da data da apresentação da proposta, que será considerado como o mês de referência dos preços.

PARÁGRAFO QUINTO
Os preços das dietas especiais equiparam-se às correspondentes refeições ditas normais.

CLÁUSULA OITAVA –DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

No presente exercício as despesas decorrentes desta contratação irão onerar o crédito orçamentário desta Autarquia, UGE **102401**, PROGRAMA DE TRABALHO: **12 363 1039 5292 0000**, FONTE DE RECURSO: **001 001 001**, NATUREZA DE DESPESA: **33 90 39 73**.

PARAGRÁFO ÚNICO
No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

CLÁUSULA NONA – DAS MEDIÇÕES DOS SERVIÇOS CONTRATADOS

As medições, para efeito de pagamento, serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

PARÁGRAFO PRIMEIRO
No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram realizados os serviços de fornecimento de refeições, a CONTRATADA entregará ao CONTRATANTE relatório

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

contendo o quantitativo total mensal de cada um dos tipos de serviços realizados e o respectivo valor apurado.

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 considerados somente os serviços de fornecimento de refeições efetivamente aceitos e aprovados pelo CONTRATANTE, e apurados da seguinte forma:

a) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente fornecidas**.**
b) No final de cada mês de apuração, a equipe do CONTRATANTE responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 05 (cinco) dias após o fechamento das medições, os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados no período para o gestor do contrato.
c) À CONTRATADA será encaminhada uma via do Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços pelo gestor do contrato.

PARÁGRAFO QUARTO

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS PAGAMENTOS

Os pagamentos serão efetuados mensalmente, mediante a apresentação dos originais da nota fiscal/fatura ao **protocolo do CONTRATANTE**, em conformidade com a Cláusula Nona deste instrumento.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Os pagamentos serão realizados mediante depósito na conta corrente bancária em nome da CONTRATADA no Banco do Brasil S/A, **Agência nº 06605, conta nº 000032050,** de acordo com as seguintes condições:

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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

PARÁGRAFO 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.

PARÁGRAFO 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 Estaduais – 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 tributos 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.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS.

A CONTRATADA não poderá ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto deste ajuste, mas poderá subcontratar o transporte das refeições, desde que com prévia e expressa autorização do CONTRATANTE.

PARÁGRAFO PRIMEIRO
A autorização dada pelo CONTRATANTE é condição para a subcontratação regular, mas não
implica em partilha nem redução das responsabilidades contratuais e legais assumidas pela CONTRATADA.

PARÁGRAFO SEGUNDO

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

Cabe à CONTRATADA zelar pela perfeita execução do objeto do contrato, bem como pela padronização, compatibilidade, gerenciamento centralizado e qualidade dos serviços, supervisionando as atividades da subcontratada e respondendo direta e solidariamente perante o CONTRATANTE pelo cumprimento das obrigações que forem objeto de subcontratação.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Os pagamentos serão realizados exclusivamente à CONTRATADA, sendo vedada a subcontratação dos demais serviços previstos nesta contratação.

PARÁGRAFO QUARTO

A subcontratação será formalizada de acordo com o seguinte procedimento:

I. Em caso de intenção de subcontratação do transporte das refeições, solicitação da CONTRATADA, por escrito, de autorização expressa do CONTRATANTE para subcontratar tais serviços, informando e apresentando:

a. nome e endereço da pessoa física/jurídica a ser subcontratada;

b. nome dos titulares e prepostos da pessoa física/jurídica a ser subcontratada;

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

II. Autorização prévia, por escrito, do CONTRATANTE para a subcontratação, após o estudo da sua conveniência;

III. Apresentação, pela subcontratada, dos documentos de regularidade jurídica, fiscal e trabalhista exigidos na habilitação do certame licitatório;

IV. Análise e aprovação por escrito, pelo CONTRATANTE, da documentação apresentada pela subcontratada. A subcontratada que não demonstrar a regularidade da documentação exigida no inciso III deste parágrafo quarto poderá ser substituída pela CONTRATADA, mantido o mesmo objeto, no prazo que lhe for assinalado pelo CONTRATANTE.

V. Apresentação pela CONTRATADA de cópia do Termo de Subcontratação ou ajuste equivalente celebrado entre a CONTRATADA e a subcontratada, o qual será juntado aos autos do processo administrativo.

VI. Apresentação pela CONTRATADA ao CONTRATANTE da relação nominal dos profissionais da subcontratada de transporte de refeições para a execução dos serviços, atualizando as informações quando da substituição do profissional.

PARÁGRAFO QUINTO

Somente serão permitidas as subcontratações prévia e regularmente autorizadas pelo

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

CONTRATANTE. A subcontratação não formalizada segundo o procedimento previsto no parágrafo quarto desta cláusula, aplicável inclusive nas hipóteses de substituição da subcontratada, constituirá motivo para a rescisão unilateral do contrato.

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.

PARÁGRAFO ÚNICO
Eventual alteração será obrigatoriamente formalizada pela celebração de prévio termo aditivo ao presente instrumento, respeitadas as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993.

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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A CONTRATADA ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, se vier a praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, 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 no **Anexo IV** do Edital indicado no preâmbulo deste instrumento, 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

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

endereço www.esancoes.sp.gov.br, e também no "Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS", no endereço http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis.

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 no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

A Contratada recolheu a garantia de execução correspondente a 5% (cinco por cento) incidente sobre o valor correspondente a **12 (doze) meses da contratação,** totalizando **R$ 134.950,20 (cento e trinta e quatro mil, novecentos e cinquenta reais e vinte centavos)**, sob a modalidade seguro garantia, em conformidade com o disposto no art. 56 da Lei federal nº 8.666/1993.

PARÁGRAFO PRIMEIRO
A garantia de execução assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
a) prejuízos advindos do inadimplemento total ou parcial do objeto do contrato;
b) prejuízos diretos causados à Unidade Compradora decorrentes de culpa ou dolo da contratada durante a execução do objeto do contrato;
c) multas, moratórias e compensatórias, aplicadas pela Unidade Compradora à contratada; e
d) obrigações trabalhistas e previdenciárias relacionadas ao contrato não adimplidas pela contratada, quando couber.

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

PARÁGRAFO SEGUNDO

Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as seguintes:

a) Caso fortuito ou força maior;

b) Descumprimento das obrigações pela contratada decorrentes de atos ou fatos imputáveis exclusivamente à Unidade Compradora.

c) Hipóteses de isenção de responsabilidade decorrentes de exigência legal ou regulamentar.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Validade da garantia. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, **deverá abranger o período de vigência contratual.** A garantia deve assegurar a cobertura de todos os eventos ocorridos durante a sua validade, ainda que o sinistro seja comunicado pela Unidade Compradora após expirada a vigência do contrato ou a validade da garantia;

Readequação. No caso de alteração do valor do contrato ou prorrogação dos prazos de execução, a garantia deverá ser readequada nas mesmas condições. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente para o pagamento de qualquer obrigação, a contratada deverá efetuar a respectiva reposição no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada pela Unidade Compradora para fazê-lo.

Extinção. Decorrido o prazo de validade da garantia, e desde que constatado o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais, esta será considerada extinta com a devolução da apólice, da carta-fiança ou com a autorização concedida pela Unidade Compradora para que a contratada realize o levantamento do depósito em dinheiro.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DISPOSIÇÕES FINAIS

Fica ajustado, ainda, que:

I. Consideram-se partes integrantes do presente Termo de Contrato, como se nele estivessem transcritos:

a. o Edital mencionado no preâmbulo e seus anexos.

b. a proposta apresentada pela CONTRATADA;

Aplicam-se às omissões deste contrato as disposições da Lei Federal nº 10.520/2002 e disposições regulamentares pertinentes, e, subsidiariamente, as disposições da Lei Federal

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

nº 8.666/1993, da Lei Federal nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor – e princípios gerais dos contratos.

III. Para 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 01 (uma) via, que, lido e achado conforme pela CONTRATADA e pela CONTRATANTE, vai por elas assinado para que produza todos os efeitos de Direito, sendo assinado também pelas testemunhas abaixo identificadas.

CONTRATANTE	**CONTRATADA**
	PAULO ROBERTO LELIS GALLO:17068343813 Assinado de forma digital por PAULO ROBERTO LELIS GALLO:17068343813 Dados: 2023.02.13 14:56:38 -03'00'
LAURA M. J. LAGANÁ	**PAULO ROBERTO LELIS GALLO**
Diretora Superintendente	Sócio

TESTEMUNHAS:

_____ _____

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

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 - REFEIÇÃO TRANSPORTADA ALMOÇO E JANTAR

1 – **OBJETO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO**

Operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições almoço e jantar, destinadas aos alunos das escolas técnicas do Estado de São Paulo sob a gestão centralizada do Programa Estadual de Alimentação Escolar a partir do 2° semestre de 2022, assegurando a refeição almoço e jantar dentro do preceito de 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 distribuída 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 alimentícios, 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 utensílios utilizados, bem como veículos para transporte das refeições até as unidades a serem atendidas, compatíveis 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 almoço e jantar 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:

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

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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.

2.2. A Contratada deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

2.2.1. Programação das atividades de nutrição e alimentação junto à comunidade escolar, com elaboração de material educativo a ser distribuído ou fixado na unidade escolar;

2.2.2. Elaboração de cardápio diário completo – mensal, com a devida aprovação da CONTRATANTE; (Anexo I.1-. Modelo de Cardápio.)

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

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

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

2.2.6. Pré-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,distribuição e porcionamento aos comensais; coleta de amostra; higienização, limpeza e guarda dos equipamentos e utensílios; 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

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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 (bijuterias), cigarro, bolso sem objetos; Unhas curtas sem esmalte; sem maquiagem; Uniformizado - UNIFORME COMPLETO - limpo e em perfeito estado: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, contentor de proteção dos cabelos – 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 escolares 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. Veículos: exclusivo para este fim; 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 utensílios para alimentos não devem estar diretamente sobre o piso dos veículos. Observações: Veículo: 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 da 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 10ºC
Preparações quentes	No mínimo a 60ºC

2.2.9.4. Funcionários/ entregadores: apresentar-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 higiene, temperatura e conservação. As preparações deverão estar de acordo com o cardápio aprovado, assim como sua apresentação e características sensoriais.

2.2.9.6. Cada veículo deverá possuir uma tabela/planilha de controle da empresa contendo os seguintes dados referentes à: 1) Horário de saída 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

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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, nas unidades indicadas pelo Contratante, devidamente acondicionados nos balcões térmicos e refrigerados, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas 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 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.

2.2.10.3. Termômetro digital tipo espeto em quantidade suficiente; aferidos regularmente.

2.2.10.4. Balança digital de precisão com capacidade de peso 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 vidro incolor, fundo (dimensões que evitem que os alimentos caiam sobre o balcão, a mesa e o chão), transparente, liso; de vidro temperado resistente a choques térmicos e mecânicos;

2.2.11.1.2. Garfo de mesa produzido totalmente em aço inox, sem decoração, corpo e cabo monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas;

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

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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. Utensílios de distribuição: concha, escumadeira, colher de servir, pegador, outros.
2.2.11.3. Utensílios para higienização: escorredor 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 utensílios apropriados e sistema "self-service" parcial, seguindo o per capita de consumo indicado na **Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios (item 2.8)**, da seguinte forma:
2.2.12.1. Preparações culinárias: dispostas nos balcões térmicos e refrigerados;
2.2.12.2. Prato principal, a guarnição e a fruta: porcionado por colaboradores da Contratada. A Fruta deverá ser distribuída por unidade, fatia ou pedaços, em porções individuais, em recipiente individual descartável 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, utensílios 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 utensílios individuais utilizados pelos alunos. Será de Responsabilidade da Contratada: Manter absoluta higiene na manipulação e transporte dos alimentos; Manter os utensílios, equipamentos e os locais de distribuição e consumo dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes, durante e após sua utilização, com uso de produtos registrados na ANVISA; Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos alunos, na distribuição; Higienizar os utensílios, equipamentos e os espaços utilizados na unidade escolar antes, durante e depois da distribuição; Manter as condições de higiene em todas as etapas; Recolhimento diário e quantas vezes se fizerem necessárias de 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 se refere este item, deverão estar na unidade no início do contrato.
2.2.15. Cada unidade atendida pela CONTRATADA deverá possuir escala de funcionários/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 utensílios e pertences pessoais de funcionários.

2.3. **Dos Cardápios**

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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 de cada item** do cardápio servido pelo colaborador da CONTRATADA. (Anexo I.1 - Modelo de Cardápio.)
f) 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;
h) Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e aspectos socioculturais dos alunos.
i) 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 (trinta) dias de sua utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias.
k) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada com anuência do Contratante após análise das motivações formais, 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 comunicará as unidades escolares, via e-mail.

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

l) Poderão ser oferecidas **sobremesas como doces 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, pela CONTRATADA Cardápios para **datas especiais**, e ofertadas, **desde que analisadas e autorizadas pelo CPS por escrito.**

n) Poderão ser solicitadas formalmente, pela CONTRATADA, o fornecimento de **Massa** como acompanhamento, nos seguintes moldes, **desde que analisadas e autorizadas pelo CPS, por escrito:**

Gêneros e produtos alimentícios	**Per capita de Consumo p/ Refeição (*)**		**Frequência de utilização**
Massa alimentícia seca ou fresca p/ macarronada, conforme NTA 49	A	240g	1 x quinzena
Massa alimentícia 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 Alimentícios 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**
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:** Proteína 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/feculentos.....(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 natura -**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).
JANTAR	**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:** Proteína animal - carnes...(item 2.8. - Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita de consumo e frequência de utilização para o item).

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

	Guarnição: Legumes/verduras/feculentos.....(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 natura -**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:

- Proteína animal - carnes: bovina, frango, suína, 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, melão, tangerina, uva etc.)
- Temperos: azeite, azeitona, tomate, alho, 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).

2.3.1.1. As sobras limpas não poderão ser reutilizadas nas próximas refeições, devendo ser descartadas em local apropriado na unidade escolar.

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 inadequações.

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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 veículos dos fornecedores; O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, em condições que preservem tanto 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 reciclado;
f) a realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
g) as características específicas de cada produto, conforme Decreto Estadual n.º 12.486 de 20/10/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 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;
h) 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 recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou recolhimento de resíduos e lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

2.4.1. Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc.):

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

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

b) Temperaturas recomendadas para o recebimento:

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	de 04 a 07ºC ou conforme recomendação do fabricante
Carnes congeladas	- 12ºC ou temperatura menor ou conforme recomendação do fabricante
Demais produtos (Frios e embutidos)	de 04 a 10ºC ou conforme recomendação do fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou conforme 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 íntegra e sem resíduos.

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:

Lacticínios	até 10ºc ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

2.4.4 Recebimento de estocáveis:

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

a) Os estocáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, 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 vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

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 íntegras, 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 devem apresentar-se com embalagens íntegras, 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 alimentícios, 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 cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

c) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre *pallets* ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
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 limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
j) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades 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 utensílio 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 jamais devem ser reaproveitados;
n) Acondicionar alimentos 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;
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);

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

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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

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;

t) É proibido o recongelamento dos alimentos 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 4ºC 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 4ºC) ou sob congelamento (- 18ºC), 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 materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

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

aa) 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:

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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 validade (Dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cocção	Máximo 2 (dois graus)	1
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	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
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:

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

A Contratada deve obedecer aos seguintes 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 alimento, 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 estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;

d) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10ºC ou superior a 60ºC;

e) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

f) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74ºC no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança;

g) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74ºC no seu interior;

h) A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:

I - os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de cento e oitenta graus Celsius;

II - a reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e fumaça. Se isso ocorrer deve ser desprezado;

III - para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios;

IV - o óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais, porque entope tubulações e provoca poluição;

V - óleos de fritura utilizados e inservíveis devem ser reciclados por empresas que os utilizam para a fabricação de biodiesel, sabões e tintas;

i) 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;

j) Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote.

k) Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua abaixo de 4ºC e carne pronta acima de 65ºC;

l) 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.);

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

n) Garantir 74ºC na cocção dos empanados (dorê, milanesa), etc.;
o) A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado.

2.6 **Higienização dos alimentos**

Regras Básicas:

a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
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 utensílios;
g) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
h) 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;
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, 10º C;
d) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

Cereais 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) 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

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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 10ºC**
Preparações quentes	**No mínimo a 60ºC**

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

b) O processo de porcionamento da alimentação deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

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 utensílios apropriados para cada tipo de preparação;

O porcionamento das refeições será efetuado da seguinte forma:

- Almoço e jantar: 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;
- 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;

c1) Observação: O porcionamento assim como a maneira de distribuição, utensílios entre outros, estarão vinculados á Protocolos sanitários nos casos de pandemias entre outras situações que exijam alterações no modo de porcionamento e distribuição.

d) 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

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

estiver acima de 60ºC. 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 alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.

Produtos	Temperatura em ºC (no centro geométrico)	Tempo de exposição em horas
Alimentos quentes	Mínima de 60 ºC	Máximo 6 h
	Abaixo de 60 ºC	Máximo 1 h
Alimentos frios	Até 10 ºC	Máximo 4 h
	Entre 10 e 21 ºC	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 "self-service" parcial em que o funcionário faz o porcionamento do prato principal, da guarnição e da fruta enquanto o aluno se serve de salada, arroz, feijão e ou macarrão dispostos nos balcões térmicos/ refrigerados.

2.8 Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com *per capita de* consumo e frequência de utilização:

Gêneros e produtos alimentícios	**Per capita de Consumo p/ Refeição (*)**		**Frequência de utilização**
abacaxi, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	150 g	1 x semana
	B	100 g	1 x semana
abóbora madura, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	A	100 g	1 x semana
	B	50 g	1 x semana
abobrinha italiana, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	A	100 g	1 x semana
	B	50 g	1 x semana
abobrinha brasileira, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	B	100 g	1 x semana
	A	50 g	1 x semana
Acelga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A	80 g	1 x semana
	B	40 g	1 x semana
Agrião, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A/B	40 g	1 x semana

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

Alface (diversos tipos: crespa, lisa, etc... de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A/B	40 g	3 x semana
Almeirão, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A	80 g	2 x semana
	B	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 quinzena
Batata comum lisa, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	120 g	2 x semana
	B	60 g	2 x semana
Batata doce diversos tipos, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	120 g	1 x semana
Berinjela, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	A	100 g	1 x semana
	B	60 g	1 x semana
Beterraba, de 1ª qualidade, conforme NTA15	A/B	80g	1 x semana
	A/B	50 g	1 x semana
Brócolis, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A	150 g	1 x semana
	B	80 g	1 x semana
Caqui, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	1 Unidade	1 x semana
Cará, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	120 g	1 x quinzena
	B	60 g	1 x quinzena
Carne bovina dianteira (paleta) em unidade, cubos e tiras, resfriada, conforme NTA 3	A	150 g	1 x quinzena
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, moído, bife, unidade, cubos e tiras, resfriada, conforme NTA 3	A	150 g	1 x semana
Carne suína sem osso, vários tipos, conforme NTA 3	A	150 g	1 x quinzena
Cenoura, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	80g	2x semana
	B	50 g	2 x semana
Chuchu, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	A	80g	2 x semana
	B	50 g	2 x semana
Couve-flor, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A	150 g	1 x semana
	B	80 g	1 x semana
Couve manteiga, de 1ª qualidade, conforme	A	80 g	1 x semana

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

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

NTA 13	B	40 g	1 x semana
Escarola, de 1ª qualidade conforme NTA 13	A	80 g	2 x semana
	B	40 g	2 x semana
Feijão branco, tipo 1 conforme Portaria MA 161/87	A	100 g	1 x quinzena
Feijão roxinho, carioca, rosinha, jalo tipo 1, conforme Portaria MA 161/87	A	100 g	1 x dia
Feijão preto tipo 1 , conforme Portaria MA 161/87	A	100 g	1 x quinzena
Frango tipo coxa, sobrecoxa resfriado, conforme NTA 3	A	180 g	2 x semana
Frango, em peças, peito sem osso, filé, unidade, tiras e cubos, resfriado, conforme NTA 3	A	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 suína ou toscana de 1ª qualidade, conforme NTA 5	A	120 g ou 2 unidades	1 x mês
Maçã nacional vários tipos, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	1 unidade	1 x quinzena
Mamão, vários tipos de 1° qualidade, conforme NTA 17	A	120 g	1 x semana
Mandioca, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	80 g	1 x semana
	B	40 g	1 x semana
Mandioquinha, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	80 g	1 x semana
	B	40 g	1 x semana
Manga, diversos tipos de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	120	1 x semana
Melancia, de 1° qualidade, conforme NTA 17	A	150 g	1 x semana
Melão vários tipos de 1° qualidade, conforme NTA 17	A	150 g	1 x semana
Peixe vários tipos: cação ou merluza em posta ou pescada branca ou amarela (filé), etc.., congelado, conforme NTA 9	A	120 g	1 x mês
Pepino comum, de 1ª 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 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	20 g	1 x quinzena
Repolho, de 1ª qualidade, vários tipos conforme NTA 14	A	80 g	1 x semana
	B	40 g	1 x semana

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

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

Rúcula, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A	40 g	1 x semana
Salsicha vários tipos: Viena ou Frankfurt, etc.. conforme NTA 5	A	120 g ou 2 unidades	1 x mês
Tangerina/Mexerica vários tipos cravo, murcot, ponkan de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	1 unidade	1 x semana
Tomate salada, vários tipos de 1° qualidade, conforme NTA 14	A/B	50 g	3 x semana
Uva vários tipos: como Niágara, rubi, italiana, crissom, Thompson de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	120 g	1 x semana
Vagem, vários tipos de 1ª qualidade, conforme NTA 14	A	100	1xsemana
Preparações: ingredientes/temperos: azeite, queijos, frios, azeitona, tomate, alho, cebola, caldo de carne, cheiro verde, coentro, cebolinha, pimentão, extrato de tomate, molho de tomate, polpa de tomate, oleaginosas, sal, vinagre, óleo, manteiga, margarina, limão, orégano, tomilho, hortelã, 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 única**
B. **PC do produto pronto para compor preparação mista.**

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

3. Quantidade de dias úteis por mês no ano

Ano	Mês	Dias Úteis
2022	***Novembro***	*0 a18*
	Dezembro	*0 a 12*
2023	***Janeiro***	*0 a 22*
	Fevereiro	*0 a 17*
	Março	*0 a 23*
	Abril	*0 a 18*
	Maio	*0 a 22*
	Junho	*0 a 20*
	Julho	*0 a 16*
	Agosto	*0 a 23*
	Setembro	*0 a 20*
	Outubro	*0 a 20*

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, 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, e número mínimo de funcionários para o atendimento dos alunos, por refeição:

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, incluindo o número de funcionários para o recebimento, distribuição, reposição e higienização:

065 - Escola Técnica Estadual de Ilha Solteira
Endereço: Alameda Perimetral, s/n - Ilha Solteira TEL: 18 3472-2575
CEP: 15.385-000 Bairro: Zona Rural

Tipo de Refeição	Horário da distribuição da refeição para os alunos	N° alunos	Estimativa N° refeições	Estimativa mínima de funcionários
Almoço	Das 12hs às 13hs	307	*246*	02

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

Jantar	Das 21h15 às 21h30	*327*	*262*	02

4.2. Cronograma previsto de adequação da estrutura física do espaço cozinha das unidades escolares:

As unidades abaixo relacionadas estão em processo para migração de refeição transportada para preparada na própria unidade, e poderão ter seu contrato rescindido/ suspenso a partir da data informada, levando-se em consideração o cronograma abaixo:

N°	Cod.	Unidades do CEETEPS	Data prevista para Término da adequação
7	65	Etec Ilha Solteira	Agosto de 2023

4.2.1. A data informada no cronograma acima é estimada e poderá sofrer alterações.

5. COMPOSIÇÃO DOS LOTES

LOTE 05	
IT	**UNIDADES**
01	**065 - ETEC de Ilha Solteira** Alameda Perimetral, s/n - Zona Rural - CEP: 15.385-000 - Ilha Solteira/SP TEL: 18 3472-2575

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada responsabilizar-se-á 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;
b) Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução da prestação de serviços 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: falta d'água, energia

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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 CVS-5/13 e na Capital do Estado de São Paulo, as obrigações da Portaria 2.619/11/SMS da Secretária Municipal da Saúde, destacando-se:
   - ✓ 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 Utensílios;
   - ✓ Recebimento de matéria prima ou do produto acabado;
   - ✓ Armazenamento: Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas e atender os seguintes critérios;
     - o Armazenamento de Produtos Perecíveis: Os equipamentos de refrigeração e congelamento 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 fluxo linear, sem cruzamento de atividades entre as várias categorias e níveis de preparo de alimentos;
   - ✓ Embalagem/Distribuição/Consumo;
   - ✓ Transporte;
   - ✓ Controle Integrado de Pragas;
   - ✓ Higiene (Limpeza e Desinfecção);

e) 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.

f) 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 da ocorrência de doenças transmitidas por alimentos - 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.

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

g) Em caso de dúvidas da unidade escolar ou do CPS sobre o serviço, qualidade da alimentação, equipamentos, funcionários, entre outros, o responsável técnico da empresa deverá orientar por escrito a conduta a ser seguida.

6.2 - Instalações físicas, equipamentos e utensílios

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 Especificações Técnicas, as obrigações da Portaria 2.619/11/SMS da Secretária Municipal da Saúde;

b) Disponibilizar, no início 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 materiais, móveis, equipamentos e utensílios, conforme segue:

b1) balcões térmicos utilizados para as preparações quentes na distribuição nas unidades indicadas pela contratante 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.

c) Disponibilizar os utensílios e descartáveis 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) Utensílios de mesa:

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

c1.1) Prato de vidro incolor, fundo (dimensões que evitem que os alimentos caiam 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, lâmina 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) Utensílios de distribuição: concha, escumadeira, colher de servir, pegador, outros.
c.1.6 Utensílios para higienização: escorredor industrial de pratos e talheres.

d) Disponibilizar no início do contrato, móveis separados para a guarda de utensílios 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 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;
b) 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.
d) 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;

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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;

g) Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

h) Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/93 e Resolução **CFN nº 702/2021;**

A Contratada deverá manter em suas instalações, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN (observado o disposto nos artigos 10 e 11 da Resolução CFN nº 466, de 12/11/2010, em caso de profissional inscrito em outro CRN que não seja o CRN-3, referente a 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 responsável 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;
- ✓ 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 matéria 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;

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

- ✓ Implantação do programa de recolhimento 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 estabelecimento à disposição da autoridade sanitária.

i) Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio;

j) Comunicar ao Contratante quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o Contratante em seus processos.

k) A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

l) 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.

6.4 – Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação

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

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

d) 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;

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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 após análise das motivações formais.

h) 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;

k) Manter os alimentos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 60ºC até o momento final da distribuição. Para as saladas e frutas manipuladas a temperatura deverá ser inferior a 10ºC;

l) 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, adequando-o à execução da prestação de serviços de nutrição e alimentação da Unidade escolar objeto do contrato, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratada, onde a alimentação será preparada e transportada. Observar, para a prestação de serviços de nutrição e alimentação na Capital do Estado de São Paulo, além

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

das especificações Técnicas, as obrigações da Portaria 2.619/11/SMS da Secretária Municipal da Saúde;

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) Conceitua-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 higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas 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 início do contrato.

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

r) Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;

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

t) 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;

v) Supervisionar, nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas;

w) Observar a aceitação 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 excluída dos cardápios futuros.

x) Sob ônus da contratada, poderão ser efetuadas análises laboratoriais, contendo entre outras, determinações referentes as características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas; a qualquer

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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 - DTA..

y) 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 seguida.

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 veículo 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 assinará

c) a planilha com respectivos dados da aferição.

d) Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação, em número suficiente e em condições adequadas;

e) Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo 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 veículo 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 Secretária Municipal da Saúde.

h) 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 - Higienização

a) Atender ao que dispõe a Portaria CVS-5/13, de 09.04.13, referente aos Parâmetros e

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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;

b) Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos;

c) A Contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados da cozinha e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;

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 resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;

e) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos alunos, na área destinada para esse fim;

f) Manter os utensílios, 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 normas 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;

j) Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos 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 pragas urbanas será realizado, sempre que necessário, por empresa qualificada com registro junto à Vigilância 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.

l) 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.

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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.

o) 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.

p) A Contratada deverá apresentar à autoridade sanitária, os seguintes documentos:

(i) 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;
  - composição e concentração;
  - quantidade aplicada;
  - indicações para uso do médico, informando o grupo químico, a ação tóxica, o antídoto e o tratamento adequado; pragas alvo.

(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;

s) 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 aplicar 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 limpos;
- Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas 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 telefones celulares ou qualquer outro eletrônico durante a realização das atividades pertinentes ao serviço contratado.

t) Destaca-se a higiene das mãos, cujos procedimentos devem estar afixados, em locais estratégicos e de forma visível.

u) Os antissépticos utilizados devem ter registro na ANVISA

v) O empregado deve lavar as mãos sempre que:
(i) iniciar ou trocar de atividade;
(ii) chegar ao trabalho;
(iii)utilizar os sanitários
(iv) tossir, espirrar ou assoar o nariz;
(v) usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
(vi) recolher lixo e outros resíduos;
(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;
(xi) antes de vestir as luvas descartáveis.

w. Utilizar utensílios 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 apoio representam risco significativo de contaminação.

x. Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.

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 gorro para proteger os cabelos. Os visitantes não devem tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento. Não devem comer ou

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

fumar durante a visita. Não devem entrar na área de manipulação de alimentos, os visitantes que estiverem com ferimentos expostos, gripe, ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação.

z. Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS – 9/2000, controle integrado de vetores e pragas urbanas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;

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

bb. 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;

c) Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias 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	PRODUTOS
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente caustico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores,	De acordo com a	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a
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 próprio
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desincrustante

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

6.6.2 - Higienização dos equipamentos e utensílios:

a) 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 cloro ativo.

b) Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente;

c) 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 utensílios, 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 utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;

f) 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.

h) 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 desinfetante clorado a 200 ppm
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Fogão	Diário e após o uso	Desincrustante
Forno	Diário e após o uso	Desincrustante

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

Carrinhos de transporte em geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	**FREQUÊNCIA**	**PRODUTOS**
Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Refrigeradores e Câmaras Frigoríficas (se houver)	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Freezer	Diário, sema mensal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes, se necessário	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Palletes	Mensal	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante
Exaustão (colmeias, coifas) telas	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado
Depósito de lixo	Diário, no início 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.

6.6.4 Controle Microbiológico*:*

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

a) 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).

b) 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 disponíveis. 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 fim de monitorar a potabilidade.

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

6.7 - **Segurança, Medicina e Meio Ambiente 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 institui a política estadual de resíduos 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, naquilo 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;

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

c) Apresentar, quando solicitada, comprovação do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho, inclusive, nas hipóteses em que forem exigidos pela

d) respectiva legislação, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), com o conteúdo mínimo determinado pelas Normas Regulamentadoras nº 1, 7 e 9, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho.

e) Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em 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 prejuízos 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 prejuízos possam causar.

6.9 BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS- ESPECÍFICAS

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 resíduos 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 resíduos 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;

a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

b) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício 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.

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

c2) Estão proibidas as seguintes 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.
- 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 desperdício 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 resíduos;
   - Desinfetar em cuba específica ou em monobloco 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 utensílios/equipamentos desinfetados).
2. Manter a torneira fechada quando:
   - Desfolhar verduras e hortaliças;
   - Descascar legumes e frutas;
   - Cortar carnes, aves, peixes, etc.;

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

- Limpar os utensílios: 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 desperdício;
   - Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
   - Não utilizar água para descongelar alimentos;
   - Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva; - Jogar os restos ao lixo.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

a) 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);

b) 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 e 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 internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

d) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem 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.

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

g) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

h) 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;

j) Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

k) 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 adequar na formulação dos Cardápios a 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 resíduos alimentares.

b) Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, saladas e frutas.

c) A Nutricionista da Contratada deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, 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 desperdício";

e) Enriquecer os Cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.;

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

f) A Nutricionista da Contratada deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios;

g) A Nutricionista da Contratada deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios 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;

i) Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

I. 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.

III. Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;

IV. Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as;

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

PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

a) Recomenda-se a implantação de Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos;

b) Quando implantado, pela Contratada, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:

1) MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS

São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento 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; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

2) MATERIAIS RECICLÁVEIS

Para os materiais secos recicláveis, 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 reciclável).

Os recipientes adequados para a coleta seletiva são:

- vidro (recipiente verde)
- plástico (recipiente vermelho)
- papéis secos (recipiente azul)
- metais (recipiente amarelo)
- lixo não reciclável (recipiente branco)

c) Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

b) Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra 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 ações 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, cujos 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.

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

CONTROLE DE EMISSÃO DE POLUENTES

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

a) Utilizar para transporte dos alimentos e das refeições veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;
b) 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 ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído 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 ruído.

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 resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

7 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

7.1. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;

7.2 Disponibilizar à Contratado espaço físico para a distribuição e porcionamento 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 hábil 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 segue:

Nome da unidade:	
Endereço:	
Empresa contratada:	Contrato n°:
N° Processo:	N° licitação:
ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES semana de ____/____/____ a ____/____/____.	

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

Data	Horário entrega	Estimativa n° alunos
	Almoço	
	Jantar	
	Almoço	
	Jantar	
	Almoço	
	Jantar	
	Almoço	
	Jantar	
	Almoço	
	Jantar	
	Almoço	
	Jantar	
	Almoço	
	Jantar	

Obs. Lembramos que os números acima representam a estimativa de consumidores.
A adesão depende das características sensoriais das preparações.
Para pagamento, serão consideradas somente as refeições efetivamente consumidas.

7.5. Proceder diariamente à degustação das refeições fornecidas, previamente à distribuição e porcionamento aos alunos;

7.6. Encaminhar 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:

a) 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;

b) Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, indicando e aplicando as eventuais notificações, multas, penalidades e sanções por inadimplemento contratual;

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

c) Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições recebidas, mantendo o registro;

d) Realizar a avaliação diária de desempenho e qualidade da prestação de serviços de nutrição e alimentação prestado pela Contratada através de sistema próprio CPS;

e) Realizar a avaliação mensal através do sistema CPS das atividades desenvolvidas pela Contratada;

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:

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.

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.

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

ANEXO I.1

Modelo de Cardápio - Especificar as refeições Almoço e Jantar

Logo empresa | **Cardápio mês:**

Dia da semana	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Data					
Acompanhamento					
PC consumo/ medida caseira					
Prato Principal					
PC consumo/ medida caseira					
Guarnição					
PC consumo/ medida caseira					
Fruta/ salada					
PC consumo/ medida caseira					
VCT					
Data					
Acompanhamento					
PC consumo/ medida caseira					
Prato Principal					
PC - unidade/ medida caseira					
Guarnição					
PC consumo/ medida caseira					
Fruta/ salada					
PC consumo/ medida caseira					
VCT					
Data					
Acompanhamento					
PC consumo/medida caseira					
Prato Principal					
PC consumo/ medida caseira					
Guarnição					
PC consumo/ medida caseira					
Fruta/ salada					
PC consumo/ medida caseira					
VCT					
Data					
Acompanhamento					
PC consumo/ medida caseira					
Prato Principal					
PC consumo/ medida caseira					
Guarnição					
PC consumo/ medida caseira					
Fruta/ salada					
PC consumo/ medida caseira					
VCT					
PC CONSUMO=	compreende a porção de alimento já preparada pronta para o consumo				
Medida caseira=	utensílio comumente utilizado pelo consumidor para medir alimentos				
Responsável técnico:					CRN

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

ANEXO VI

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 Ensino médio com habilitação Profissional – Período Integral – Mtec - PI 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 executado, que serão encaminhados 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;

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 atribuídos os valores 5 (cinco) – 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 item avaliado, correspondente aos conceitos respectivamente.

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

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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 tiver 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 ou 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 faltas que em parte comprometeram o alcance total do objetivo final. Ex: faltou sobremesa, ou a proteína foi servida em porção muito pequena, ou faltou algum tipo de equipamento ou utensílio 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, em 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 - atribuir 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.

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

4.2 Condições complementares

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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.

4.2.2 Quando atribuídas as notas de 4 (quatro) a 2 (dois), a Unidade responsável deverá notificar a Contratada por instrumento próprio 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. 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.

4.2.5. 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 avaliado (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 avaliados com notas de 4 (quatro) a 2 (dois).

Gestor do Contrato

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

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

6 – DESCRIÇÃO DO PROCESSO

6.1 Cabe a cada Unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato 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 avaliação mensal da Contratada.

6.2 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 mês de apuração, a equipe responsável deve encaminhar, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das medições, a Avaliação mensal de Qualidade do Fornecimento de Refeição gerada pelo sistema no período, acompanhada das justificativas para os itens que receberam nota 0 (zero) ou 1 (um), para o Gestor do Contrato.

6.4 Cabe a cada Unidade, por meio do respectivo Gestor do Contrato, mensalmente, e com base em todos os quesitos da avaliação gerados durante o período, consolidar a avaliação e 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 avaliação, o Gestor do Contrato deve aplicar na medição seguinte as penalidades cabíveis previstas neste procedimento, garantindo a Defesa Prévia à Contratada.

6.6. Cabe ao gestor do contrato encaminhar mensalmente à Contratada, no fechamento das medições, o quadro-resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês a performance global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

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 subsídios para a avaliação mensal de desempenho.
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 avaliado
5 (cinco)	4 (quatro)	3 (três)	2 (dois)	1 (um) pontos	0 (zero)

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

pontos	pontos	pontos	pontos		pontos

Serão avaliadas as seguintes variáveis gerenciais:

1. **Quanto ao transporte**: referente aos veículos que transportam à 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 transporte.

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.

Parâmetro avaliado – Quanto ao transporte	**Atende**	**Atende com falhas**	**Atende com faltas**	**Não atende**	**Não se aplica**	**Não avaliado**
	5 (cinco) pontos	atro) pontos	ès) os	2 (dois) pontos	1(um) pontos	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. Pessoal na entrega: 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.

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

c. Temperatura de recepção: Temperatura dos alimentos adequada no momento da recepção utilizando como referência o máximo de 10ºC para saladas e frutas manipuladas, e o mínimo de 60ºC 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 embalagens e recipientes adequados (hotbox ou similares) para a manutenção até o momento da 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. Cardápio suficiente na entrega: 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).

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

3. **Quanto à distribuição**: verificar durante a distribuição de refeição aos alunos:

a. Pessoal – quantidade e trajes: 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 10ºC para saladas e frutas manipuladas, e o mínimo de 60ºC para alimentos quentes, sempre devidamente acondicionados e

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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. Utensílios para servir: 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. Descartáveis: 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. Qualidade da refeição servida: Avaliação final da qualidade da refeição servida, considerando a diversidade, apresentação, higiene, ausência de agentes (físico, 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. Porção individual suficiente e Total servido suficiente: 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.

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

Parâmetro Avaliado – Quanto à distribuição	**Atende**	**Atende com falhas**	**Atende com faltas**	**Não atende**	**Não se aplica**	**Não avaliado**
	5 (cinco) pontos	4 (quatro) pontos	3 (três) pontos	2 (dois) pontos	1(um) pontos	0 (zero) pontos
Pessoal – quantidade e trajes						
Temperatura adequada						
Equipamentos para servir						
Utensílios para servir						
Descartáveis						
Qualidade da refeição servida						
Porção individual suficiente/ Total servido suficiente						
Amostragem						

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

4. **Quanto à finalização**: pós distribuição:

a. Higienização do local: Local onde foi servido foi mantido e deixado limpo e higienizado**,** 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.

b. Organização do local: Mobiliário recolocado no local, ou mantido organizado, como encontrado no momento anterior ao de servir a refeição considerada.

Parâmetro Avaliado – Quanto à finalização	**Atende**	**Atende com falhas**	**Atende com faltas**	**Não atende**	**Não se aplica**	**Não avaliado**
	5 (cinco) pontos	atro) ps	3 (três) pontos	2 (dois) pontos	1(um) pontos	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 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

Unidade:				**Empresa:**								**Mês:**	
Critérios Avaliados	**Pontuação máxima possível**			**Pontuação obtida - Contratada**								**Pontuação obtida**	**% máx**
	Quantde avaliações (dias)	Conceito 3 (três)	Total (máx. 100%)	Atende-conceito3 (três)		Atende com falhas – conceito 2 (dois)		Atende com faltas –conceito 1 (um)		Não atende-conceito 0 (zero)			
				N°dia	pontos	N° dias	pontos	N° dias	pontos	N° dias	pontos		
Quanto ao		3											

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

transporte													
Quanto à entrega		3											
Quanto à distribuição		3											
Quanto à finalização		3											
Totais →													
Percentual Total da Contratada obtido no mês →													

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.

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

ANEXO IV
RESOLUÇÃO QUE DISPÕE SOBRE MULTAS E PENALIDADES ADMINISTRATIVAS

RESOLUÇÃO SDECTI Nº 12, DE 28-3-2014.

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

O SECRETÁRIO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO, com fundamento no disposto no artigo 3º do Decreto nº 31.138, de 09 de janeiro de 1990, RESOLVE:

Art. 1º. Na aplicação das multas previstas nos artigos 79, 80 e 81, inciso II, da Lei Estadual nº 6.544, de 22, de novembro de 1989, nos artigos 86 e 87, inciso II, da Lei Federal nº 8.666, de 21, de junho de 1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17, de julho de 2002, serão observadas as disposições desta Resolução.

Art. 2º. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o à aplicação de multa, na forma 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:

I - em se tratando de compras ou de prestação de serviços não contínuos:

a) para atrasos de até 30 (trinta) dias: multa de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso, calculados sobre o valor global do contrato;

b) para atrasos superiores a 30 (trinta) dias: 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 (cem mil reais): multa de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso, calculados sobre o valor da parcela da obrigação contratual não cumprida;

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 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso, calculados sobre o valor da obrigação contratual não cumprida; e

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

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

c) para contratos com valor de igual ou superior a R$ 500.000,01 (quinhentos mil reais e um centavo): multa de 0,4% (quatro décimos por cento) por dia de atraso, calculados sobre o valor diário do contrato;

II – em se tratando de serviços contínuos: multa de 30% (trinta por cento) por dia de inexecução, calculados sobre o valor diário do contrato.

§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.

§2º A multa pelo atraso injustificado na execução do objeto do contrato será calculada a partir do primeiro dia útil seguinte àquele em que a obrigação avençada deveria ter sido cumprida.

Art. 4º. A inexecução parcial do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, observado o seguinte:

I – em se tratando de compras ou de prestação de serviços não contínuos: 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:

I – em se tratando de compras ou de prestação de serviços contínuos ou não: multa de 20% (vinte por cento) incidente sobre o valor global do contrato;

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

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 20% (vinte por cento) incidente sobre o valor global 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 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 acolhimento ou rejeição das razões apresentadas, concluindo pela aplicação ou não da penalidade, dando ciência inequívoca 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.

§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.

§1º 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.

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049

§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 8.666, 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 saído, 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

CEETEPSDCI202325331

Assinado com senha por LICIANDRA DO NASCIMENTO COSTA - Diretor de Serviço / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:26:10, JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA VICENTE - Assessor Técnico Administrativo III / UGAF/DMP/NC - 16/02/2023 às 11:28:09 e LAURA MARGARIDA JOSEFINA LAGANÁ - Diretor Superintendente / GDS - 16/02/2023 às 12:17:03.
Documento Nº: 65362553-1049 - consulta à autenticidade em
https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=65362553-1049