**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO OBJETIVANDO A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO AS CRIANÇAS MATRICULADAS NO CENTRO DE CONVIVÊNCIA INFANTIL DO INSTITUTO FLORESTAL, OBJETIVANDO A OPERACIONALIZAÇÃO E O DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS ATIVIDADES PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS.**

**PREÂMBULO**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO n° 012/2014**

**PROCESSO SMA n°. 7.169/2014**

**OFERTA DE COMPRA N° 260108000120140C00114**

**ENDEREÇO ELETRÔNICO:** www.bec.sp.gov.br ou www.bec.fazenda.sp.gov.br

**DATA DO INÍCIO DO PRAZO PARA ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA:**

**06 de outubro de 2014**

**ABERTURA DA SESSÃO PUBLICA –**

**20 de outubro de 2014 – 10:00 horas**

O Senhor Diretor Geral MIGUEL LUIZ MENEZES FREITAS no exercício de sua competência atribuída pelo artigo 78, do Decreto 57.933, de 02 de abril de 2012, usando a competência delegada pelos artigos 3° e 7°, inciso I, do Decreto estadual n° 47.297, de 06 de novembro de 2002, c.c. artigo 8°, do Decreto estadual n° 49.722, de 24 de junho de 2005, torna público que se acha aberta, nesta unidade, licitação na modalidade **PREGÃO**, a ser realizada por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado "Bolsa Eletrônica de Compras do Governo do Estado de São Paulo – Sistema BEC/SP", com utilização de recursos de tecnologia da informação, denominada **PREGÃO ELETRÔNICO**, **do tipo MENOR PREÇO** – **Processo nº. 7.169/2014,** objetivando a **Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Crianças matriculadas no Centro de Convivência Infantil – CCI do Instituto Florestal** sob o regime de empreitada por preço unitário que será regido pela Lei federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, pelo Decreto n° 49.722, de 24 de junho de 2005, pelo regulamento anexo a Resolução n° CC-27, de 25/05/2006 e suas alterações, a Resolução SMA nº. 57, de 12 de julho de 2013, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei estadual nº. 6.544, de 22 de novembro de 1989, do Decreto estadual n° 47.297, de 06 de novembro de 2002, da Resolução CEGP-10, de 19 de novembro de 2002, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos e serão encaminhadas por meio eletrônico após o registro dos interessados em participar do certame e o credenciamento de seus representantes, no e-CAUFESP.

A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico www.bec.sp.gov.br www.bec.fazenda.sp.gov.br no dia e hora mencionados no preâmbulo deste Edital e será conduzida pelo pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio, designados nos autos do processo em epígrafe e indicados no sistema pela autoridade competente.

**I. DO OBJETO**

**1 -** A presente licitação tem por objeto a prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Crianças matriculadas no Centro de Convivência Infantil – CCI do Instituto Florestal, objetivando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que se dará sob o REGIME DE EMPREITADA POR PREÇOS UNITÁRIOS, com a quantidade estimada de 30 (trinta) refeições diárias, compreendendo: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar, datas comemorativas e atividades eventuais, conforme Especificações Técnicas que integra este edital como ANEXO I.

**II - DA PARTICIPAÇÃO:**

**1 -** Poderão participar do certame todos os interessados em contratar com a Administração Estadual que estiver registrada no Cadastro Único de Fornecedores do Estado de São Paulo, em atividade econômica compatível com o seu objeto, sejam detentores de senha para participar de procedimentos eletrônicos e tenham credenciado os seus representantes, na forma estabelecida no regulamento que disciplina a inscrição no referido cadastro.

**1.1** O registro no e-caufesp, o credenciamento dos representantes que atuarão em nome da licitante no sistema de pregão eletrônico e a senha de acesso, deverão ser obtidos anteriormente a abertura da sessão pública e autorizam a participação em qualquer pregão eletrônico realizado por intermédio do Sistema BEC/SP.

**1.2.** As informações a respeito das condições exigidas e dos procedimentos a serem cumpridos, para o registro no e-caufesp, para o credenciamento de representantes e para a obtenção de senha de acesso, estão disponíveis no endereço eletrônico www.bec.sp.gov.br e www.bec.fazenda.sp.gov.br.

**2.** A participação no certame está condicionada, ainda, a que o interessado ao acessar, inicialmente, o ambiente eletrônico de contratações do Sistema BEC/SP, declare, mediante assinalação nos campos próprios, que inexiste qualquer fato impeditivo de sua participação no certame ou de sua contratação, que conhece e aceita os regulamentos do Sistema BEC/SP, relativos à Dispensa de Licitação, Convite e Pregão Eletrônico.

**3.** A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.

**4.** Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante, em cada pregão eletrônico.

**5.** O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

**6.** Para o exercício do direito de preferência de que trata o subitem 6, bem como para a fruição do benefício da habilitação com irregularidade fiscal previsto na alínea "f", do subitem 9, ambos do item V deste edital, a condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei federal nº. 11.488, de 15/06/2007, deverá constar do registro da licitante junto ao CAUFESP".

**III - DAS PROPOSTAS**

**1** As propostas deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível no endereço www.bec.sp.gov.br ou www.bec.fazenda.sp.gov.br na opção **PREGAO–ENTREGAR PROPOSTA**, desde a divulgação da íntegra do edital no referido endereço eletrônico, até o dia e horário previstos no preâmbulo, devendo a licitante, para formulá-las, assinalar a declaração de que cumpre integralmente os requisitos de habilitação constantes do edital.

**2**. Os preços unitários e total, por item, e o preço total da proposta para a prestação dos serviços serão ofertados no formulário eletrônico próprio, em moeda corrente nacional, em algarismos, apurados nos termos do subitem 4 deste item III, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com a prestação de serviços objeto da presente licitação.

**2.1.** Proposta apresentada por cooperativa de trabalho deverá discriminar os valores dos insumos, especialmente os dos serviços sobre os quais incidirá a contribuição previdenciária que constitui obrigação da Administração contratante, observadas as disposições do subitem 2.3 do item V e do subitem 1.1 do item X deste Edital.

**3.** O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias.

**4.** A proposta de preços deverá ser orçada em valores vigentes em **junho de 2014**, que será considerada a data de referencia de preços. Não será admitida cotação inferior às quantidades previstas neste Edital.

**5.** No formulário eletrônico de encaminhamento da proposta deverá ser anexado arquivo contendo a Proposta de Preço, elaborado de acordo com o modelo que constitui o Anexo II deste Edital.

**5.1**. Só serão aceitos arquivos contendo o(s) anexo(s) indicado(s) no subitem 5, deste item III, elaborado(s) no(s) formato(s) indicado(s) no formulário eletrônico de encaminhamento da proposta.

**5.2**. Havendo divergência entre os valores consignados no(s) arquivo(s) indicado(s) no subitem 5, deste item III, e os valores lançados no formulário eletrônico de encaminhamento da proposta, prevalecerão estes últimos.

**5.3.** Será desclassificada a proposta que apresentar nos arquivos enviados qualquer elemento que permita a sua identificação inclusive no que tange a identificação no arquivo anexo à proposta eletrônica de preços, por meio do recurso Windows/Propriedades/resumo – Autor ou Empresa, na forma simples ou avançada, ou por meio das propriedades do aplicativo que o gerou.

## IV – DA HABILITAÇÃO

**1**. O julgamento da habilitação se processará na forma prevista no subitem 9, do item V, deste Edital, mediante o exame dos documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

**1.1**. **HABILITAÇÃO JURÍDICA**

a**)** Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária ou cooperativa;

c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias ou cooperativas;

d) Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

e) Decreto de autorização em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**1.2 – HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALLHISTA**

a**)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede ou ao domicilio da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

c) Certidão de regularidade de débito com as Fazendas Estadual e Municipal da sede ou ao domicilio da licitante;

d) Certidão de regularidade de débito para com o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

e) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeitos de Negativa, relativa a tributos federais e dívida ativa da União.

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa de débitos ou positiva com efeitos de negativa;; nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto no 5.452, de 1° de maio de 1943.

**1.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

a) Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

a.1) Se a licitante for cooperativa, a certidão mencionada na alínea "a", deste subitem 1.3, deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil.

**1.4 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

a) Atestado de bom desempenho em serviços da mesma natureza, fornecidos pelas contratantes dos serviços, contendo, necessariamente:

- Prazo contratual data de inicio e término,
- Local da Prestação de Serviço,
- Natureza da Prestação de Serviço,
- Quantidade executadas (quantidade de refeições),

- Caracterização de bom desempenho do licitante,
- Outros dados característicos e
- Identificação da pessoa jurídica emitente bem como o nome e o cargo do signatário.

b) Atestado de conhecimento das dependências onde será executado o serviço, após a vistoria técnica e o atestado emitido de acordo com o modelo do Anexo IV.

*b.1) A vistoria poderá ser realizada, até a véspera da sessão do Pregão, previamente agendada no telefone: Instituto Florestal – Rua do Horto – 931 – Horto Florestal – SP, telefone: 0xx (11) 2231-8555 ramal 2032 ou 2015 com a Senhora Maria Teresa*

c) Declarar que manterá obrigatoriamente no local, um nutricionista responsável técnico, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN (inscrição averbada pelo CRN-3ª Região caso o profissional seja inscrito em outros Estados da Federação que não sejam São Paulo e Mato Grosso do Sul) devidamente credenciado e com poderes para deliberar e atender qualquer solicitação do Serviço de Nutrição do Contratante.

**1.5 - OUTRAS COMPROVAÇÕES**

**1.5.1 -** Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por representante legal da licitante, atestando conforme modelo Anexo III, que:

a) **–** se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme modelo anexo ao Decreto Estadual nº. 42.911, de 06.03.98;

b) **–** inexiste impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração inclusive em virtude das disposições da Lei Estadual n° 10.218, de 12 de fevereiro de 1999;

c) **-** atende as normas relativas à saúde e segurança do trabalho (parágrafo único, artigo 117, Constituição do Estado).

**2 - DISPOSIÇÕES GERAIS**

**2.1** Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

**V – DA SESSÃO PUBLICA E DO JULGAMENTO**

**1.** No dia e horário previstos neste edital, o Pregoeiro dará início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a abertura automática das propostas e a sua divulgação, pelo sistema, na forma de grade ordenatória, em ordem crescente de preços.

**2.** A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**2.1.** Serão desclassificadas as propostas:

a) -cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;

b) -que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.

c) -que por ação da licitante ofertante contenham elementos que permitam a sua identificação.

**2.1.1.** A desclassificação se dará por decisão motivada do Pregoeiro.

**2.2 -** Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

**2.3.** Se a licitante for cooperativa de trabalho, para fins de aferição do preço ofertado, será acrescido o valor dos serviços de trata o subitem 2.1, item III deste Edital o percentual de 15% (quinze por cento) a titulo de contribuição previdenciária, que constitui obrigação da administração contratante (art. 22, inc. IV, Lei federal nº. 8.212, de 24/06/1991, com redação introduzida pela Lei federal nº. 9.876, de 26/11/1999 c/c o art. 15, inc. I Lei federal nº. 8.212/91)

**2.4** O eventual desempate de propostas do mesmo valor será promovido pelo sistema, com observância dos critérios legais estabelecidos para tanto.

**3.** Nova grade ordenatória será divulgada pelo sistema, contendo a relação das propostas classificadas e das desclassificadas.

**4.** Será iniciada a etapa de lances, com a participação de todas as licitantes detentoras de propostas classificadas.

**4.1.** A formulação de lances será efetuada, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico.

**4.1.1.** Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, ou em valores distintos e decrescentes inferiores ao do último valor apresentado pela própria licitante ofertante, observada a redução mínima entre eles de **R$ 500,00 (quinhentos reais)** aplicável, inclusive, em relação ao primeiro formulado, prevalecendo o primeiro lance recebido, quando ocorrerem 02 (dois) ou mais lances do mesmo valor.

**4.1.1.1.** A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o **preço total da proposta**.

**4.2.** A etapa de lances terá a duração inicial de 15 (quinze) minutos.

**4.2.1.** A duração da etapa de lances será prorrogada automaticamente pelo sistema, por mais 03 (três) minutos, visando à continuidade da disputa, quando houver lance ofertado nos últimos

03 (três) minutos do período de que trata o subitem 4.2 ou nos sucessivos períodos de prorrogação automática.

**4.2.1.1** Não havendo novos lances ofertados nas condições estabelecidas no subitem 4.2.1, a duração da prorrogação encerrar-se-á, automaticamente, quando atingido o terceiro minuto contado a partir do registro no sistema, do ultimo lance que ensejar prorrogação.

**4.3.** No decorrer da etapa de lances, as licitantes serão informadas pelo sistema eletrônico:

a) dos lances admitidos e dos inválidos, horários de seus registros no sistema e respectivos valores;

b) do tempo restante para o encerramento da etapa de lances.

**4.4.** A etapa de lances será considerada encerrada, findos os períodos de duração indicados no subitem 4.2.

**5.** Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará a nova grade ordenatória, contendo a classificação final, em ordem crescente de valores.

**5.1.** Para essa classificação, será considerado o último preço admitido de cada licitante.

6. Com base na classificação a que alude o subitem 5 deste item, será assegurada às licitantes microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que preencham as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei federal n° 11.488, de 15/06/2007, preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

6.1. A microempresa, empresa de pequeno porte, ou cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei federal n° 11.488, de 15/06/2007, detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, será convocada pelo pregoeiro, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.

6.1.1. A convocação recairá sobre a licitante vencedora de sorteio, no caso de haver propostas empatadas, nas condições do subitem 6.1.

6.2. Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas, empresas de pequeno porte, e cooperativas que preencham as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei federal n° 11.488, de 15/06/2007, cujos valores das propostas se enquadrem nas condições indicadas no subitem 6.1.

6.3. Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o subitem 5, seja microempresa, empresa de pequeno porte, ou cooperativa que preencha as condições estabelecidas

no artigo 34, da Lei federal n° 11.488, de 15/06/2007, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

**7.** O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, obtida com base nas disposições dos subitens 6.1 e 6.2, ou, na falta desta, com base na classificação de que trata o subitem 5, mediante troca de mensagens abertas no sistema, com vistas à redução do preço.

**8.** Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo, motivadamente, a respeito.

**8.1.** O critério de aceitabilidade dos preços ofertados será o de compatibilidade com os preços de mercado vigentes na data de apresentação das propostas, apuradas mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento, observados os valores limite do volume “6” do CADTERC.

**8.**2 O pregoeiro poderá a qualquer momento solicitar as licitantes a composição de preços unitários de serviços e/ou de materiais/equipamentos, bem como os demais esclarecimentos que julgar necessário de acordo com o Anexo X.

**9.** Considerada aceitável a oferta de menor preço, passará o Pregoeiro ao julgamento da habilitação, observando as seguintes diretrizes:

a) Verificação dos dados e informações do autor da oferta aceita, constantes do e-CAUFESP e extraídos dos documentos indicados no item IV deste edital;

b) Caso os dados e informações constantes no CAUFESP não atendam aos requisitos estabelecidos no item IV deste Edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas, mediante consultas efetuadas por outros meios eletrônicos hábeis de informações;

b.1) Essa verificação será certificada pelo Pregoeiro no ato da sessão pública, devendo ser anexados aos autos, os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;

c) A licitante poderá, ainda, suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas, relativas ao cumprimento dos requisitos e condições de habilitação estabelecidos no Edital, mediante a apresentação de documentos, desde que os envie no curso da própria sessão pública do Pregão e até a decisão sobre a habilitação, por meio de fac-símile para o número (11) 2231-8555 – ramal 2101, ou por correio eletrônico para o endereço pregao@if.sp.gov.br ;

c.1 Sem prejuízo do disposto nas alíneas “a”, “b”, “c”, “d” e “e”, deste subitem 9, serão apresentados, obrigatoriamente, por fax ou por correio eletrônico, às declarações a que se referem o subitem 1.5.1, do item IV, deste edital.

d) A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações, no momento da verificação a que se refere a alínea "b", ou dos meios para a transmissão de cópias de documentos a que se refere a alínea "c", ambas deste subitem 9, ressalvada a indisponibilidade de seus próprios meios. Na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades e/ou não sendo supridas ou saneadas as eventuais omissões ou falhas, na forma prevista nas alíneas "b" e "c", a licitante será inabilitada, mediante decisão motivada;

e) Os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas, dos documentos enviados na forma constante da alínea "c", deverão ser apresentados na Seção de Finanças do Instituto Florestal sito à Rua do Horto, 931(entrada pela Rua Luiz Carlos Gentile de Laet, número 553), Horto Florestal, São Paulo-SP, em até 02 (dois) dias após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis;

f) Para habilitação de microempresas, empresas de pequeno porte, ou cooperativas que preencham as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei federal n° 11.488, de 15/06/2007, não será exigida comprovação de regularidade fiscal, mas será obrigatória a apresentação dos documentos indicados no subitem 1.2, alíneas "a" a "e" do item IV deste Edital, ainda que os mesmos veiculem restrições impeditivas à referida comprovação;

g) Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame;

h) Por meio de aviso lançado no sistema, o Pregoeiro informará às demais licitantes que poderão consultar as informações cadastrais da licitante vencedora utilizando opção disponibilizada no próprio sistema para tanto. Deverá, ainda, informar o teor dos documentos recebidos por fac-símile ou outro meio eletrônico.

**10.** A licitante habilitada nas condições da alínea "f", do subitem 9 deste item V, deverá comprovar sua regularidade fiscal, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

**11.** A comprovação de que trata o subitem 10 deste item V deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas, com efeito, de negativa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

**12.** Ocorrendo a habilitação na forma indicada na alínea "f", do subitem 9, a sessão pública será suspensa pelo Pregoeiro, observados os prazos previstos no subitem 11, para que a

licitante vencedora possa comprovar a regularidade fiscal de que tratam os subitens 10 e 11 deste item V.

**13.** Por ocasião da retomada da sessão, o Pregoeiro decidirá motivadamente sobre a comprovação ou não da regularidade fiscal de que tratam os subitens 10 e 11 deste item V, ou sobre a prorrogação de prazo para a mesma comprovação, observado o disposto no mesmo subitem 11.

**14.** Se a oferta não for aceitável, se a licitante desatender às exigências para a habilitação, ou não sendo saneada a irregularidade fiscal, nos moldes dos subitens 10 a 13, deste item V, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação de que trata o subitem 5 do mesmo item V, examinará a oferta subseqüente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

**VI - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**.

**1.** Divulgado o vencedor ou, se for o caso, saneada a irregularidade fiscal nos moldes dos subitens 10 a 13 do item V, o Pregoeiro informará às licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema.

**2.** Havendo interposição de recurso, na forma indicada no subitem “1” deste item, o Pregoeiro, por mensagem lançada no sistema, informará aos recorrentes que poderão apresentar memoriais contendo as razões de recurso, no prazo de 03 (três) dias após o encerramento da sessão pública, e às demais licitantes que poderão apresentar contra razões, em igual número de dias, os quais começarão a correr do término do prazo para apresentação de memoriais, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, no endereço da unidade promotora da licitação, ou seja, Instituto Florestal sito à Rua do Horto, 931 (entrada pela Rua Luiz Carlos Gentile de Laet, número 553), Horto Florestal, São Paulo-SP.

**2.1.** Os memoriais de recurso e as contra razões serão oferecidas por meio eletrônico, no sítio www.bec.sp.gov.br ou www.bec.fazenda.sp.gov.br opção **RECURSO**, e a apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, será efetuada mediante protocolo, no Instituto Florestal sito à Rua do Horto, 931 (entrada pela Rua Luiz Carlos Gentille de Laet, número 553), Horto Florestal, São Paulo-SP, observados os prazos estabelecidos no subitem 2, deste item.

**3.** A falta de interposição na forma prevista no subitem "1" deste item importará a decadência do direito de recurso e o pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao vencedor, na própria sessão, encaminhando o processo à autoridade competente, para homologação do procedimento licitatório.

**4.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

**5.** O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**6.** A **adjudicação** será feita **pela totalidade do objeto**

**7.** A vencedora do certame obriga-se a apresentar, no prazo de 02 (dois) dias uteis contados da data de adjudicação do objeto, os novos preços unitários e total, por item e total geral da proposta para a prestação dos serviços, a partir do valor total final obtido no certame.

**7.1.** Tratando-se de cooperativa de trabalho, para a apuração dos novos preços, deverá ser expurgado o acréscimo indicado no subitem 2.3, do item V deste edital, e o resultado da soma do novo preço total, com o valor do acréscimo expurgado, deverá ser igual ao valor total final obtido no certame.

**7.2**. Esses novos preços serão apresentados pela licitante vencedora, em nova planilha a ser entregue diretamente na Seção de Finanças do Instituto Florestal, sito à Rua do Horto, 931 (entrada pela Avenida Luiz Carlos Gentille de Laet, 553) – Horto Florestal, São Paulo/SP

**7.3.** Se a licitante vencedora do certame deixar de cumprir a obrigação estabelecida no subitem 7, deste item VI, no prazo ali mesmo assinalado, os preços unitários finais válidos para a contratação serão apurados pelo Contratante, com a aplicação do percentual que retrate a redução obtida entre o valor total oferecido na proposta inicial e o valor total final obtido no certame, indistintamente, sobre cada um dos preços unitários ofertados na referida proposta. Tratando-se de cooperativa de trabalho observar-se-á ainda, o disposto no subitem 7.1 deste item VI."

## VII - DA DESCONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO

**1.** À licitante caberá acompanhar as operações no sistema eletrônico, durante a sessão pública, respondendo pelos ônus decorrentes de sua desconexão ou da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema.

**2.** A desconexão do sistema eletrônico com o Pregoeiro, durante a sessão pública, implicará:

a) Fora da etapa de lances, a sua suspensão e o seu reinício, desde o ponto em que foi interrompida. Neste caso, se a desconexão persistir por tempo superior a 15 (quinze) minutos, a sessão pública deverá ser suspensa e reiniciada somente após comunicação expressa às licitantes de nova data e horário para a sua continuidade;

b) - durante a etapa de lances, a continuidade da apresentação de lances pelas licitantes, até o término do período estabelecido no edital.

**3.** A desconexão do sistema eletrônico com qualquer licitante não prejudicará a conclusão válida da sessão pública ou do certame.

## VIII - DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

**1** O objeto desta licitação deverá ser executado no Centro de Convivência Infantil na Sede do Instituto Florestal em conformidade com o estabelecido no Anexo I deste Edital e demais anexos, correndo por conta da Contratada as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto do contrato.

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

## IX - DAS MEDIÇÕES DOS SERVIÇOS CONTRATADOS

**1.** Os serviços executados serão objeto de medição mensal, que será realizada no primeiro dia útil do mês subseqüente ao da prestação.

**2.** A medição será realizada observadas as condições estabelecidas no contrato, cuja respectiva minuta constitui o Anexo V deste Edital, bem como em conformidade com o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços (Anexo VII), Instruções para Preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços (Anexo VIII) e Relatório das Instalações e Quadro Resumo (Anexo IX).

## X - DOS PAGAMENTOS E DO REAJUSTE DE PREÇOS

1. Os pagamentos serão efetuados mensalmente no prazo de 30 (trinta), contado da data de medição dos serviços, nas condições e prazos fixados na minuta de termo de contrato que constitui o Anexo V, deste Edital.

1.1 A discriminação dos valores dos insumos, especialmente os dos serviços, exigida no subitem 2.1 do item III deste Edital, deverá ser reproduzida na nota fiscal/fatura apresentada para efeito de pagamento.

**2.** 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 do Estado de São Paulo – CADIN ESTADUAL", o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento.

**3.** Os pagamentos serão feitos mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada no Banco do Brasil S/A.

**4.** Havendo atraso nos pagamentos, sobre o valor devido incidirá correção monetária nos termos do artigo 74 da Lei estadual nº. 6.544/1989, bem como juros moratórios, à razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados "*pro rata tempore*" em relação ao atraso verificado.

**5.** Os preços unitários serão reajustados, na periodicidade anual, mediante a aplicação da seguinte fórmula paramétrica:

$$R = Po \left[ \left( 0{,}50 \times \frac{IPC}{IPCo} + 0{,}50 \times \frac{I}{Io} \right) - 1 \right]$$

**6.** A periodicidade anual, de que trata o subitem 5 deste item X, será contada a partir de **junho/2014.**

**XI - DA CONTRATAÇÃO**

**1 -** A contratação decorrente desta licitação será formalizada, mediante celebração de termo de contrato, cuja minuta integra este edital como Anexo V.

**1.1 -** Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional (Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativa a Tributos Federais e divida ativa da União), Certidão Negativa ou positiva com efeitos de negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

**1.2 -** Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 03 (três) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata o subitem 1.1 deste item XI, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

**1.3 –** Constitui condição para a celebração da contratação:

a) **-** a inexistência de registros em nome da adjudicatária no "Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais do Estado de São Paulo – CADIN ESTADUAL"

e no site de Sanções Administrativas, o qual deverá ser consultado por ocasião da respectiva celebração.

b) **–** apresentar certidão de registro – CRQ, em nome do licitante, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, com validade na data de apresentação – Nota: quando a certidão não tiver sido emitida pelo CRN – 3, deverá ser averbado pelo referido Conselho Regional.

1.4. Sendo a vencedora do certame cooperativa, deverá, na data de assinatura do contrato:

a) Demonstrar o registro da sociedade cooperativa perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, nos termos do artigo 107 da Lei federal nº 5.764, de 14 de julho de 1971;

b) indicar o gestor encarregado de representá-la com exclusividade perante o Contratante;

c) declarar que manterá durante toda a vigência do contrato a condição de que trata o artigo 1º, parágrafo 1º, do Decreto estadual nº 55.938/2010, alterado pelo Decreto estadual nº 57.159/2011, sob pena de rescisão imediata.

**2 -** A adjudicatária deverá, no prazo de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, comparecer a Rua do Horto nº. 931, Seção de Finanças - (entrada pela Rua Luiz Carlos Gentille de Laet, nº. 553) - Horto Florestal - São Paulo, para assinar o termo de contrato.

**3 -** Quando a Adjudicatária deixar de comprovar a regularidade fiscal, nos moldes do subitem 10 e 11, ou na hipótese de invalidação do ato de habilitação com base no disposto na alínea "e", todas do subitem "9" do item V ou, ainda, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 1.1, 1.3 e 1.4 deste item XI, ou se recusar a receber a assinar o contrato, serão convocadas as demais licitantes classificadas, para participar de nova sessão pública do pregão, com vistas à celebração da contratação.

**3.1 -** Essa nova sessão será realizada em prazo não inferior a 08(oito) dias úteis, contados da divulgação do aviso.

**3.2 -** A divulgação do aviso ocorrerá por publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo - DOE e divulgação nos endereços eletrônicos www.bec.sp.gov.br ou www.bec.fazenda.sp.gov.br e www.imesp.com.br , opção "e-negociospublicos".

**3.3 -** Na sessão, respeitada a ordem de classificação, observar-se-ão as disposições dos subitens 7 a 10 do item V e subitens 1, 2, 3, 4 e 6 do item VI, todos deste Edital.

**4.** O contrato será celebrado com duração de 15 (quinze) meses, contados da data de sua assinatura.

**5.** O prazo mencionado no subitem anterior poderá ser prorrogado por igual (is) ou inferior (es) e sucessivo (s) período (s), a critério da Administração, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições permitidos pela legislação vigente.

**5.1.** A Contratada poderá se opor à prorrogação de que trata o subitem anterior, desde que o faça mediante documento escrito, recebido pela Unidade contratante em até 60 (sessenta) dias, antes do vencimento do contrato ou de cada uma das prorrogações do prazo de vigência.

**5.2.** As prorrogações de prazo de vigência serão formalizadas mediante celebração dos respectivos termos de aditamento ao contrato, respeitadas as condições prescritas na Lei federal nº. 8.666/1993.

**5.3.** A não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência da Administração não gerará a contratada direito a qualquer espécie de indenização.

**6.** Não obstante o prazo estipulado no subitem 4 deste item XI, a vigência contratual nos exercícios subseqüentes ao da assinatura do contrato estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada na existência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício, para atender as respectivas despesas.

**7.** Ocorrendo a resolução do contrato, com base na condição estipulada no subitem 6 deste item XI, a contratada não terá direito a qualquer espécie de indenização.

**8.** A execução dos serviços deverá ter início em até 02 (dois) dias, a contar da data de assinatura do contrato.

**XII. DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO**

**1.** Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, a pessoa física ou jurídica que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, c.c. o artigo 15 da Resolução CEGP-10 de 19 de novembro de 2002.

**2.** A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas na Resolução SMA 57, de 12 de julho de 2013, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no CAUFESP e no sítio **www.sancoes.sp.gov.br .**

**XIII - DA GARANTIA CONTRATUAL**

**1** - Após a adjudicação do objeto do certame e até a data da assinatura do contrato, a licitante **vencedora deverá prestar garantia correspondente a 5% (cinco por cento) sobre o valor** da contratação, em conformidade com o disposto no artigo 56 da Lei federal nº. 8.666/1993.

**1.1**. Se a adjudicatária optar pela modalidade seguro-garantia, das condições especiais da respectiva apólice deverá constar disposição expressa, estipulando a responsabilidade da Seguradora pelo pagamento dos valores relativos a multas de quaisquer espécies, aplicadas à tomadora dos seguros.

**1.2** - A garantia prestada será restituída (e/ou liberada) após o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente, conforme dispõe o § 4º do art. 56 da Lei federal nº 8.666/1993.

**1.3** - A não prestação de garantia equivale à recusa injustificada para a contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, ficando a adjudicatária sujeita às penalidades legalmente estabelecidas, inclusive multa, observado o disposto na Resolução SMA nº. 57 de 12 de julho de 2013.

**XIV – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS.**

**1**. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

**2**. Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, observado o disposto no artigo 14, inciso XIII, do regulamento anexo à Resolução CC-27/2006, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pela equipe de apoio.

**3**. O sistema manterá sigilo quanto à identidade das licitantes, para o Pregoeiro até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta e para os demais até a etapa de habilitação.

**4.** O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial do Estado e nos sítios eletrônicos www.imesp.com.br, opção “enegociospublicos” e www.bec.sp.gov.br ou www.bec.fazenda.sp.gov.br opção “pregão eletronico”.

**5**. Até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá, por meio do sistema eletrônico, solicitar esclarecimentos, informações ou impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico.

**5.1**. A impugnação, assim como os pedidos de esclarecimentos e informações, será formulada em campo próprio do sistema, encontrado na opção EDITAL.

**5.2**. As impugnações serão respondidas pelo subscritor do Edital e os esclarecimentos e informações prestados pelo pregoeiro, no prazo de até 1 (um) dia útil, anterior à data fixada para abertura da sessão pública.

**5.3**. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública.

**6**. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro, e as questões relativas ao sistema, pelo Departamento de Controle de Contratações Eletrônicas – DCC.

**7**. Integram o presente Edital:

| | |
|---|---|
| **ANEXO I** | **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS** |
| **ANEXO II** | **PLANILHA DE PROPOSTA DE PREÇOS** |
| **ANEXO III** | **MODELO DE DECLARAÇÃO** |
| **ANEXO IV** | **ATESTADO DE VISTORIA TÉCNICA** |
| **ANEXO V** | **MINUTA DO CONTRATO** |
| **ANEXO VI** | **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES E EMPREGADOS** |
| **ANEXO VII** | **FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS** |
| **ANEXO VIII** | **INSTRUÇÕES PARA O PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS** |
| **ANEXO IX** | **RELATÓRIO DAS INSTALAÇÕES E QUADRO RESUMO** |
| **ANEXO X** | **PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS UNITÁRIOS** |
| **ANEXO XI** | **RESOLUÇÃO SMA Nº 57 DE 12 DE JULHO DE 2013** |

8. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

**São Paulo, 30 de setembro de 2014.**

**Rosangela Góes Papa**
**Subscritora**

**ANEXO I**

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

## PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO – REFEIÇÕES ELABORADAS NAS DEPENDÊNCIAS DA UNIDADE CONTRATANTE

### 1 - OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, para o fornecimento de refeições destinadas às crianças matriculadas no Centro de Convivência Infantil do Instituto Florestal da Secretaria do Meio Ambiente, mediante a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades proporcionando 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 do Contratante, onde a alimentação será preparada, porcionadas e distribuída e deverá estar embasada nas Especificações Técnicas.

**1.2** Para a prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação deverão ser previstos:

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

b) A disponibilização de mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária.

c) A disponibilização e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos do Contratante à disposição da Contratada.

d) A manutenção, adaptação e adequação, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações do Serviço de Nutrição do Contratante.

### 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 as crianças, conforme o padrão de alimentação estabelecido, número de crianças, tipos de refeição e os respectivos horários definidos no item 6, observando-se ainda:

**2.1.1** A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

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

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

**2.1.4** A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições deverão ser supervisionados pelo responsável técnico 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** Para a execução dos serviços, 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;

**2.2.2** Elaboração de cardápio diário completo – mensal.

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

**2.2.4** Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

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

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

**2.2.7** Coleta de amostras da alimentação preparada;

**2.2.8** Distribuição das refeições, devidamente acondicionados nos balcões térmicos, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas;

**2.2.9** Porcionamento uniforme das refeições as crianças, utilizando-se de utensílios apropriados;

**2.2.10** Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelas crianças;

**2.2.11** Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados

**2.3 Dos Cardápios**

**2.3.1** Regras Gerais**:**

a) O cardápio diário completo e recomendações definidos nas Especificações Técnicas deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento as crianças com alimentação normal e dietas especiais de berçário e outros se houver.

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 com respectivos consumo *per capita* e freqüência de utilização, estabelecidos para as crianças constantes da “C” Resolução SGGE 45/02;

e) 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 pelas crianças;

f) As porções de alimentos a serem servidas nas refeições deverão obedecer às quantidades mínimas fixadas na Resolução SGGE 45/02, salvo em casos em que

o alimento for utilizado como ingrediente suplementar, ou utilizado em quantidade maior ou menor, em dietas especiais;

g) Deverão constar dos cardápios cálculos dos nutrientes e valor energético total;

h) Os sucos servidos deverão ser de frutas naturais ou industrializados, não podendo conter corantes e/ou aromatizantes artificiais;

i) Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, para atendimento em datas comemorativas, tais como: Carnaval (jantar), Páscoa (jantar), Dia das Mães (desjejum), Festa Junina (jantar), Semana da Criança – data a definir com a Contratante (jantar) e Natal – data a definir com a Contratante (jantar);

j) Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e socioculturais, incluindo respeito às restrições religiosas e ideológicas das crianças possibilitando dessa forma, atendimento adequado.

k) Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente e compatíveis com as estações climáticas.

l) Deverão ser previstos cardápios diferenciados, se necessário, tendo em conta crianças cujo padrão alimentar tenha influencia de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais ou relacionados a problemas de saúde da criança.

m) Os cardápios completos deverão ser apresentados 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.

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

### 2.3.2 GRUPO I - Composição do Cardápio Diário Básico Padrão Berçário e Mini Maternal

| REFEIÇAO | COMPOSIÇÃO |
|---|---|
| DESJEJUM | Suco de fruta, ou mamadeira, ou chá...<br>Pão francês, biscoito ou ..... |
| ALMOÇO | Arroz, ou feijão comum (caldo), sopa de legumes ou de carne bovina, ou de frango ou .....<br>Legumes cozidos: abobrinha ou vagem ou brócolis ou cenoura ou.....<br>Salada: tomate ou alface ou agrião ou beterraba ou .....<br>Sobremesa: fruta: pêra, ou caqui, ou maçã, ou laranja ou ..... doce: gelatina ou pudim ou sagu ou .....<br>Suco de fruta |
| LANCHE DA TARDE | Mamadeira, ou Leite com achocolatado ou leite com groselha ou leite com sucrilhos ou chá com biscoito, leite fermentado, bebida láctea, mingau ou .... |

| | |
|---|---|
| JANTAR | Arroz, ou feijão comum (caldo), sopa de legumes, ou carne bovina, ou frango ou .....<br>Legumes: batata ou cenoura ou abobrinha ou vagem ou espinafre ou ..... Salada: alface ou tomate ou rúcula ou .....<br>Sobremesa: doce: gelatina ou canjica ou pudim ou... fruta: maçã ou mamão ou melão ou pêra ou .....<br>Suco de fruta |

**2.3.3** - **GRUPO II - Composição do Cardápio Diário Básico Padrão Maternal I, Maternal II, Jardim I e Jardim II**

| **REFEIÇAO** | **COMPOSIÇÃO** |
|---|---|
| DESJEJUM | Leite com achocolatado<br>Pão francês ou pão doce com margarina ou geléia de frutas (sabores diversos) ou de queijo prato ou presunto ou mortadela ou ..... |
| ALMOÇO | Arroz ou macarrão ou lasanha ou feijão comum ou carne bovina ou salsicha ou lingüiça ou peixe ou frango ou .....<br>Legumes: abobrinha ou vagem ou brócolis ou cenoura ou.....<br>Salada: tomate ou alface ou agrião ou beterraba ou .....<br>Sobremesa: fruta: abacaxi ou caqui ou maçã ou laranja ou ..... ou doce: gelatina ou pudim ou sagu ou goiabada ou .....<br>Suco de fruta<br>Pão francês (mini) |
| LANCHE DA TARDE | Leite com achocolatado ou leite com groselha ou leite com sucrilhos ou chá com biscoito, leite fermentado, bebida láctea, pipoca doce ou salgada, bolinho de chuva, ..... |
| JANTAR | Arroz ou macarrão ou lasanha feijão comum ou carne bovina ou fígado ou salsicha ou peixe ou frango ou lingüiça ou sopas diversas ou.....<br>Legumes: batata ou cenoura ou abobrinha ou vagem ou espinafre ou ..... Salada: alface ou tomate ou rúcula ou .....<br>Sobremesa: doce: gelatina ou goiabada ou marmelada ou canjica ou pudim ou... fruta: maçã ou mamão ou melão ou pêra ou .....<br>Suco de fruta<br>Pão francês (mini) |

**2.3.4** Dos Cardápios Diários Básicos Padrão

Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão Berçário, Mini Maternal, Maternal I, Maternal II, Jardim I e Jardim II poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes da citada Resolução, a saber:

a) carnes: carne seca, frango, peixe (exceto cação), salsicha, lingüiça seca e fresca, fígado bovino e ovos.

b) guarnição: acelga, abobrinha, abóbora, brócolis, berinjela, batata comum, batata doce, couve manteiga, couve flor, chuchu, cenoura, espinafre, mandioca, pimentão, quiabo, repolho, vagem, etc.
c) salada: alface, agrião, almeirão, beterraba, escarola, tomate, etc.
d) sobremesa: fruta (abacate, abacaxi, banana nanica, caqui, laranja, pêra, melancia, manga, tangerina, uva, etc.) ou doce (marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, etc.).
e) temperos: tomate, alho, cebola, cheiro verde, extrato de tomate, sal, vinagre,azeite, óleo, limão, orégano, toucinho defumado, bem como os seguintes ingredientes destinados a preparações: farinha de trigo, farinha de mandioca, farinha de milho, fubá, coco ralado, canela em pó, em rama, mel, chocolate, açúcar e ovos.

### 2.3.5 GRUPO III – Datas comemorativas – Lanche da Tarde

| | |
|---|---|
| Carnaval | Suco de fruta prontos para beber – 01 unidade de 240ml<br>Pão *hot dog* com salsicha 1 unidade |
| Páscoa | Ovo de páscoa – 1 unidade de 150 g |
| Festa Junina | Amendoim sem casca – 66 g<br>Doce de leite em tablete – 1 unidade de 34 g<br>Pipoca – 52 g<br>Paçoca – 1 unidade 26 g<br>Pé de moleque – 1 unidade 20 g<br>Pinhão – 296 g<br>Suco de fruta pronto para beber – 2 unidades de 240 ml.<br>Pão *hot dog* com salsicha 1 unidade |
| Natal | Panetone de frutas ou chocolate – 210 g<br>Refrigerante – 250ml |
| Aniversário do mês | Suco de fruta pronto para beber – 01 unidade de 240ml<br>Bolo recheado e confeitado – 150 g |
| - Dia das Mães<br>- Semana da Criança<br>- Confraternização de Natal | Suco de fruta pronto para beber – 02 unidades de 240ml<br>Mini sanduíche com recheio protéico – 02 unidades<br>Beijinho - 2 unidades 20 g<br>Brigadeiro – 2 unidades 20 g |

| | |
|---|---|
| | Cajuzinho - 2 unidades 20 g<br>Bolo recheado e confeitado - 150 g |

**2.3.6 – GRUPO IV - Composição das refeições eventuais**

**a) Lanche especial**

| | |
|---|---|
| Lanche especial – atividades externas – período integral | Bebida Láctea pronta para beber – 01 unidade de 240ml<br>Suco de fruta pronto para beber – 01 unidade de 240ml<br>Sanduíche com recheio protéico – 03 unidades Chocolate ao leite em tablete – 01 unidade de 50g<br>Fruta – maçã 1 unidade |
| Lanche especial – atividades externas – período parcial | Bebida Láctea ou suco de fruta prontos para beber – 01 unidade de 240ml<br>sanduíche com recheio protéico – 02 unidades<br>Fruta – maçã 1 unidade |

Os gêneros e produtos alimentícios das composições para as refeições eventuais encontram-se constantes da Resolução SGGE 45/02.

**2.4 Critérios de recebimento - guarda de gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo.**

Deverão ser observados pela Contratada:

a) as condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

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 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 6/99, de 10/03/99 com alterações dadas pela Portaria CVS 18/08 de 09/09/08;

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 programados em horários administrativos, o recebimento de gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários a execução dos serviços.

### 2.4.1 Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados (exceto cação), 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 corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

b) Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

| | |
|---|---|
| Carnes refrigeradas (aves, pescados(exceto cação), bovinos, suínos) | até 6ºC com tolerância até 7ºC |
| Carnes congeladas | - 18ºC com tolerância até – 15ºC |
| Frios e embutidos industrializados | até 10ºC ou de acordo com o fabricante |
| Produtos salgados, curados ou defumados | Temperatura ambiente ou recomendada pelo 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 :

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. Quando do recebimento, deverão ser conferidos rigorosamente:

a) o prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo; e

b) as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

c) Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

| | |
|---|---|
| Leite "in natura" e seus derivados (lacticínios etc.) | até 10ºc ou de acordo com o fabricante |
| Embalagens tipo longa vida | Temperatura ambiente |

**2.4.4 - Recebimento de estocáveis:**

a) Os estocáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;

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 sucos e demais produtos industrializados:**

a) Os sucos e demais produtos industrializados deverão 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;

b) Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados

| | |
|---|---|
| Concentrados (xaropes) congelados | -18ºC com tolerância até –15ºC |
| Concentrados (xaropes) resfriados | até 10ºC ou de acordo com o fabricante |
| Concentrados (xaropes) estabilizados | Temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante |

**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 domissanitários deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

**2.4.7 - Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais entre outros deverão ser observados:**

a) Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do Serviço de Nutrição;

b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

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) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;

f) 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;

g) 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;

h) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

i) Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

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) Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;

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) Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nos refrigeradores, respeitando a seguinte disposição: - alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores; - os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio; - restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores. OBS: Todos separados entre si e dos demais produtos.

o) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

p) Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

q) Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

r) Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

s) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

t) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

u) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

v) 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 horas para os pescados;

w) 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.

### 2.4.8 Pré-preparo e preparo dos alimentos

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 65ºC;

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) Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180ºC. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras;

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. Retorná-la à refrigeração (até 4ºC), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

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

k) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;

l) Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);

m) Garantir 74ºC na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc.;

**2.4.9 Higienização dos alimentos:**

**Regras Básicas:**

a) Higienizar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, 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) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74ºC por 05 minutos);

f) Utilizar água potável;

g) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

h) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;

i) 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; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no maximo 6º 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.

### 2.4.10 Porcionamento

a) 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;

b) Porcionar uniformemente as refeições, seguindo o *per capita* estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação; O porcionamento das refeições será efetuado da seguinte forma:

- líquidos (leite com achocolatado e sucos) - distribuídos em canecas de polipropileno capacidade de 350 ml;
- pães com complemento e substitutos: em porções individuais;
- almoço e jantar: porcionados em pratos de polipropileno com capacidade de 650 ml, acompanhados de colheres de sopa do mesmo material;
- saladas e molhos: distribuída a granel e porcionadas individualmente, acrescentando-se temperos por ocasião do consumo;
- sobremesas doce / frutas em pedaços: porcionadas em recipiente individual de polipropileno e capacidade de 100 ml;
- sobremesas fruta: distribuídas individualmente e no caso de laranja, deverá ser servida descascada.

### 2.4.11 Distribuição das refeições

Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

a) Para a distribuição dos alimentos quentes deve-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65 ºC ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60 ºC por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60 ºC devem ser consumidas em até 3 horas.

b) Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperatura inferiores a 10 ºC no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 ºC, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.

c) A temperatura dos alimentos servidos, norteada pelos parâmetros estabelecidos na Portaria CVS 6/99, e adequações incorporadas pela CVS 18/08.

d) Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados.

### 2.4.12 Higienização

a) Higiene Pessoal - Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

- Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;

- Fazer a barba diariamente;
- Não aplicar maquiagem em excesso;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- Manter os sapatos e botas limpos;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- Manter a higiene adequada das mãos;
- Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de Acordo com a Portaria n. º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde.
- Usar luvas descartáveis sempre que manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem freqüente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento.
- Não usar jóias, bijuterias, relógios e outros adereços.

b) Higiene das Instalações

- A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da cozinha, equipamentos, copas, e, se houver, refeitórios.
- 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;
- O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- Realizar polimento nas bancadas, cubas, mesas de apoio, portas;
- Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e as colméias do sistema de exaustão da cozinha;
- A higienização do refeitório será de responsabilidade da Contratada, inclusive a manutenção das condições de higiene;
- A Contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados da cozinha, abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

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 no Serviço de Nutrição:

| LOCAL | FREQUENCIA | PRODUTOS |
|---|---|---|
| Pisos e ralos | Diariamente e sempre que necessário | Detergente caústico 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, tomadas e teto | De acordo com a necessidade | Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo |

| | | |
|---|---|---|
| Bancadas e mesas de apoio | Após utilização | Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70% |
| 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 desencrustante |
| Sanitários e vestiários | Diariamente e conforme a necessidade | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo |

c) Higienização dos Equipamentos e Utensílios

- Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desencrustante, quando for o caso, o enxágüe final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.
- Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente;
- As panelas, placas de alumínio, tampas entre outros recipientes, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade;
- 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 enxágüe pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a 70º;
- 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;
- Remover o lixo em sacos plásticos e resistentes e devidamente vedados, sempre que necessário;
- Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema “cross hatch“. Deverá ser desprezado após sua utilização.

O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização no Serviço de Nutrição:

| **EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS** | **FREQUÊNCIA** | **PRODUTOS** |
|---|---|---|
| Pratos, talheres, bandejas | Após o uso | Detergente sanitizante, secante e álcool 70ºGL |
| Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual) | Após o uso | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70ºGL |

| | | |
|---|---|---|
| Fritadeira | Diária e após o uso | Desencrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo |
| Chapa | Após o uso | Desencrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo |
| Fogão | Diário e após o uso | Desencrustante |
| Forno | Diário e após o uso | Desencrustante |
| 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 |
| Refresqueira | Após o uso | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo |
| 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, semanal e mensal | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo |
| Prateleiras de apoio | Semanal ou antes, se necessário | Desinfetante clorado a 200 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 desencrustante |
| Exaustão (colméias, coifas) telas | Semanal | Desencrustante, detergente neutro e desinfetante clorado |
| Depósito de lixo próprio, se houver | Diário, no início de cada turno | Sacos plásticos, desencrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm |

d) 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 ao nome e à composição do produto, data de fabricação, lote, data de validade.

### 2.2.13 Controle Integrado De Pragas

a) O controle integrado de pragas deverá ser realizado por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS nº 9/2000, de 16/11/2000, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.

b) O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por empresa qualificada, 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 no Ministério da Saúde.

c) O programa de controle de pragas deve contemplar todas as medidas preventivas necessárias para minimizar a necessidade da aplicação de desinfetantes domissanitários.

d) O serviço de aplicação de desinfetante domissanitários deve ser executado por empresa controladora de vetores e pragas urbanas devidamente licenciada e/ou cadastrada pela vigilância sanitária.

e) 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.

f) 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.

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

   i. Proposta ou contrato de serviço, elaborada pela empresa controladora de pragas, 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 no Ministério da Saúde;
     - 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;
     - assinatura do Responsável Técnico e inscrição no Conselho Regional de Classe.

### 2.2.14 Controle Bacteriológico

a) É de responsabilidade da Contratada executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos as crianças, 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 às crianças 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, e entregar os resultados ao gestor do contrato da Contratante.

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

### 2.4.15 BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS

**USO RACIONAL DA ÁGUA**

a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da Contratada, esperadas com essas medidas;

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

c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água

c.1) 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.

c.2) 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 à 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 mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.
- Encher a vasilha de água completamente ao executar limpeza no interior de vasilhame.
- Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta.

- Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens.
- Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.
- Retirar as crostas dos panelões / caldeirões enchendo de água até a borda.

c.3) 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.;
- 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 n º 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 do Contratante 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.
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) Comunicar ao Controlador sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
j) Sugerir, ao Contratante ou diretamente a Comissão Interna de Racionalização do Uso de Energia (CIRE), locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;
k) Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
l) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo Contratante;
m) 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.
   a.1.) 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, sucos e sobremesas.
b) 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 as necessidades nutricionais diárias recomendadas;
c) 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"**;

d) Enriquecer os Cardápios com as idéias 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.;
e) A Nutricionista da Contratada deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios;
f) 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
g) 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;
h) Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:
   - Lave bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lave folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha;
   - Coloque, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilize 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos.
   - *Obs.: Nunca as deixe de molho após cortadas ou descascadas.*
   - Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
   - Não as corte com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
   - Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as;
   - 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) Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas do Contratante, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;
b) Quando implantado, pelo Contratante, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:
   i. 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 papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

ii. 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). Deverão ser disponibilizados pelo Contratante recipientes adequados para a coleta seletiva:
- vidro (recipiente verde)
- plástico (recipiente vermelho)
- papéis secos (recipiente azul)
- metais (recipiente amarelo)

c) Quando implantado pelo Contratante operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico, a Contratada deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário

d) Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, 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 que a Contratada utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

**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 do 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 COCÇÔES**

a) Em conformidade com a Lei Estadual no 12.047, 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.

## 3 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições nas dependências do Contratante destinadas para este fim, bem como o transporte interno, distribuição e porcionamento das refeições as crianças, observando-se:

### 3.1 Dependências e instalações físicas do Serviço de Nutrição

a) Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço, objeto do contrato estejam em conformidades com a legislação vigente (CVS-6/99 e as alterações dadas pela CVS-18/08).
b) Efetuar, às suas expensas adaptações que se façam necessárias nas dependências do Serviço de Nutrição do Contratante, mediante prévia e expressa autorização;
c) Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
d) Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço;
e) Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação dos serviços, realizando reparos imediatos, às suas expensas;
f) Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade dos serviços;
g) Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes ao Contratante, e disponibilizados à Contratada, deverão, ao término do contrato, serem devolvidos em condições de uso;
h) Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado, que serão devolvidos no final do Contrato;
i) Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelo gestor do Contratante, devido ao mau estado de conservação;
j) Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;
k) Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao Contratante e à Contratada que forem inutilizadas por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes ao Contratante por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do Contratante, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato.

l) Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a fim de que seja garantido, o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada e do Contratante;
m) Garantir a observância das disposições contidas no Decreto Estadual n° 48.138, de 07/10/03, em especial no tocante à obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável;
n) Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como o da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 60 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;
o) Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato;
p) Responsabilizar-se pela aquisição de gás necessário à execução das atividades.

**3.2 Equipe de Trabalho**

a) Manter profissional nutricionista, responsável técnico pelos serviços, providenciando, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal no 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior;
b) A Contratada deverá manter obrigatoriamente, um nutricionista responsável técnico, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN (inscrição averbada pelo CRN-3ª Região caso o profissional seja inscrito em outros Estados da Federação que não sejam São Paulo e Mato Grosso do Sul) devidamente credenciado e com poderes para deliberar e atender qualquer solicitação do Serviço de Nutrição do Contratante.
c) Disponibilizar e manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo, em quantidade suficiente e necessária para o cumprimento das obrigações assumidas;
d) Apresentar ao Contratante, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados;
e) Manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;
f) Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
g) Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho;
h) Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato;
i) Afastar imediatamente das dependências da Unidade, qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença, venha ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;

j) Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;
k) Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários,fiscais e comerciais,resultantes da execução do contrato;
l) Apresentar ao Contratante, quando exigidos, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante por força deste Contrato;
m) Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções, sem ônus para os mesmos, tais como : aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar, assim como as máscaras e luvas descartáveis;
n) Afixar no recinto do Contratante as escalas de serviço mensal de seus empregados, especificando todas as funções com nome e respectivos horários;
o) Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
p) Promover periodicamente treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio;
q) Apresentar, quando, solicitado os comprovantes de pagamentos de benefícios e encargos;
r) Comunicar ao Contratante quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que, direta ou indiretamente, responsabilizem o Contratante em seus processos.

**3.3 Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação**

a) Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
b) Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade;
c) Programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como materiais, de forma a não interferir na rotina da Unidade;
d) Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Portaria CVS-6/99, com alterações dadas pela Portaria CVS-18/08;
e) Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;

f) 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;
g) Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;
h) Elaborar cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal - em consonância com a Resolução SGGE 45/02 e submeter à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;
i) Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Carnaval, Páscoa, Natal, Festas Juninas, Dia das mães, Dia das Crianças, Aniversários do Mês), observadas as características de atendimento;
j) Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
k) Atender às solicitações de dietas especiais;
l) 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;
m) Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65ºC até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 7ºC;
n) Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;
o) Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como, das dietas especiais, se houver, para análises microbiológicas;
p) 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;
q) Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados;
r) 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 6/99, com alterações dadas pela Portaria CVS-18/08, adequando-o à execução dos serviços da Unidade, objeto do contrato;
s) Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método A.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);
t) Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
u) 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;
v) Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;

w) Utilizar 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;
x) Supervisionar, nas etapas de transporte interno, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas;
y) Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte das crianças, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

**3.4 Transporte**

a) Transportar internamente as refeições devidamente acondicionadas em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, da cozinha até o(s) refeitório(s);
b) Cumprir os horários de entrega e distribuição das refeições, estabelecidos pelo Contratante.

**3.5 Higienização**

a) A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da cozinha, equipamentos, copas (se houver) e refeitórios;
b) Atender ao que dispõe a Portaria CVS-6/99, de 10.3.99, com alterações dadas pela Portaria CVS-18/08, de 09/09/2008, referente ao "Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos";
c) Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos;
d) A Contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados da cozinha e abastecê-los, com produtos próprios e adequados a higienização das mãos;
e) 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;
f) 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;
g) Recolher e proceder a higienização dos utensílios utilizados pelas crianças, na área destinada para esse fim;
h) Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
i) Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
j) A higienização do refeitório será de responsabilidade da Contratada, inclusive a manutenção das condições de higiene;
k) Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, bancos), inclusive com o recolhimento

l) de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;
m) 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;
n) 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.
o) Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.
p) 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 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.

**3.6 Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho**

a) Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno do Contratante, referente às normas de segurança;
b) Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos utensílios de uso na cozinha, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;
c) Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08/06/78, 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 de trabalho, no que couber;
d) Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais – PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras nºs. 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77;
e) Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação dos serviços objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

**3.7 Situações de Emergência**

a) Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia

elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Projeto Básico.

b) Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede publica de abastecimento, sem qualquer ônus para o Contratante.

**3.8 Suplementares**

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 dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados;
c) Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;
d) Permitir o acesso de visitantes, após autorização do Contratante e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada;
e) Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada;
f) Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete liquido toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências, onde desenvolva suas atividades.
g) Garantir a qualquer momento, o acesso do Gestor do Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
h) Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste Contrato, sem ônus para o Contratante;
i) Realizar para fins de pagamento, o controle de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerão, os dados do Contratante;
j) Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital, os casos não previstos considerados imprescindíveis para perfeita execução do Contrato, deverão ser resolvidos entre o Contratante e a Contratada;
k) Comunicar ao Contratante, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do contrato, devendo encaminhar através de ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
l) Comprovar a regularidade das Obrigações Previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal n° 8.212/91).;
m) Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do Contratante;

n) Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo Contratante;
o) Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do Contratante, greve, entre outras), de forma a não haver solução de continuidade na execução das atividades (preparo, distribuição das refeições).
p) Observar, para a Prestação de Serviços na Capital do Estado de São Paulo, além das prescrições destes Estudos Técnicos, as Obrigações constantes na Portaria 1.210/06/SMS.G da Secretária Municipal da Saúde, alterada pela Portaria 271/09-SMS.

**3.9 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.

## 4 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

**4.1** Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;

**4.2** Disponibilizar à Contratada suas dependências e instalações para a execução dos serviços,objeto do Contrato;

**4.3** Disponibilizar à Contratada os equipamentos e utensílios de sua propriedade, que poderão ser utilizados na execução dos serviços;

**4.4** Autorizar a Contratada a realizar adaptações que se fizerem necessárias nas instalações e dependências do Serviço de Nutrição;

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

**4.6** Encaminhar à Contratada a requisição de refeições em tempo hábil, para a execução dos serviços, de acordo com o número de crianças existentes na unidade.

**4.7** Proceder diariamente à degustação das refeições fornecidas, previamente à distribuição e porcionamento as crianças;

**4.8** Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas pela prestação de serviços.

## 5 FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

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

a) Exercer a fiscalização dos serviços contratados, assegurando o cumprimento da execução do escopo contratado, tais como horários estabelecidos, as quantidades preparadas e servidas de refeições e a compatibilidade com o cardápio estabelecido;
b) Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, indicando e aplicando as eventuais multas, penalidades e sanções por inadimplemento contratual;
c) Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas as crianças, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
d) Realizar avaliação periódica das atividades desenvolvidas pela Contratada;

e) Aprovar as faturas de Prestação de Serviços somente das refeições efetivamente servidas.

**5.2** A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, 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 utilizados.

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

## 6 DOS LOCAIS DO ATENDIMENTO E DA POPULAÇÃO ATENDIDA

### 6.1. Local, endereço e população atendida

| **Local** | **Endereço** |
|---|---|
| Centro de Convivência Infantil | Rua do Horto , 931 - Horto Florestal – Prédio 69 |
| **População atendida –** Infantil – 30 crianças | **Faixa Etária –** 06 meses a 05 anos e 11meses<br>**Sexo –** Masculino e Feminino. |

### 6.2 - Dos quantitativos –

6.2.1 – Alimentação Normal

| Tipo de Refeição | Unidade | Qtde diária estimada | Qtde mensal estimada |
|---|---|---|---|
| Desjejum | refeição | 20 | 460 |
| Almoço | refeição | 20 | 460 |
| Lanche da tarde | refeição | 20 | 460 |
| Jantar | refeição | 20 | 460 |

6.2.2 – Dietas Especiais – Berçário – Mini Maternal

| Tipo de Refeição | Unidade | Qtde diária estimada | Qtde mensal estimada |
|---|---|---|---|
| Desjejum | refeição | 10 | 230 |
| Almoço | refeição | 10 | 230 |
| Lanche da tarde | refeição | 10 | 230 |
| Jantar | refeição | 10 | 230 |

6.2.3- Eventualmente

a) Lanche especial

| Descrição | Unidade | Freqüência | Qtde total estimada |
|---|---|---|---|
| Lanche Especial – atividade externa – período integral | Unidade | 1 x ano | 20 |
| Lanche Especial – atividade externa – período parcial | Unidade | 4 x ano | 80 |
| Lanche Especial escolar – semana das crianças | Unidade | 5 x semana | 100 |

b) Festas

| Descrição | Unidade | Freqüência | Qtde total estimada |
|---|---|---|---|
| Carnaval | Unidade | 1 x ano | 20 |
| Páscoa | Unidade | 1 x ano | 30 |
| Dia das mães | Unidade | 1 x ano | 20 |
| Festa Junina | Unidade | 1 x ano | 20 |
| Semana da Criança | Unidade | 1 x ano (5 dias) | 100 |
| Natal | Unidade | 1 x ano | 20 |

c) Festividades

| Descrição | Unidade | Freqüência | Qtde total estimada |
|---|---|---|---|
| Aniversario do mês | Unidade | 1 x mês | 30 |

**6.3** - **Horários de entrega e distribuição das refeições diárias**:

| Refeição | Horários |
|---|---|
| Desjejum | Das 08:30 às 09:00 |
| Almoço | Das 10:30 às 12:00 |
| Lanche | Às 13:30 às 14:00 |
| Jantar | Das 16:00 às 16:30 |

**6.4** - **Forma de distribuição e porcionamento das refeições**:

6.4.2 O porcionamento das refeições será efetuado da seguinte forma:

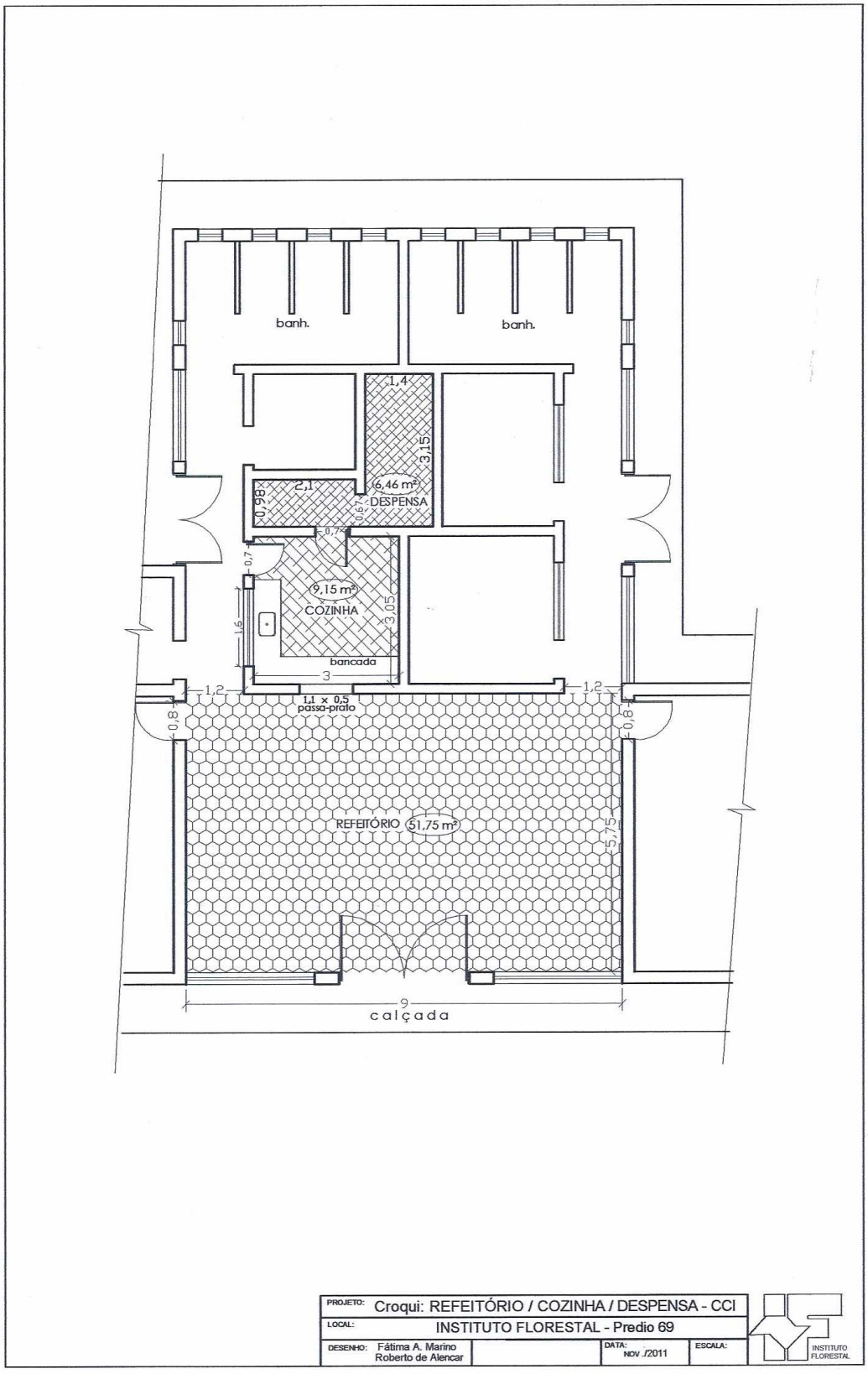
- líquidos (leite com achocolatado e sucos) - distribuídos em canecas de polipropileno capacidade de 350 ml;
- pães com complemento e substitutos: em porções individuais;
- almoço e jantar: porcionados em pratos de polipropileno com capacidade de 650 ml, acompanhados de colheres de sopa do mesmo material;
- saladas e molhos: distribuída a granel e porcionadas individualmente, acrescentando-se temperos por ocasião do consumo;
- sobremesas doce / frutas em pedaços: porcionadas em recipiente individual de polipropileno com capacidade de 100 ml;
- sobremesas fruta: distribuídas individualmente e no caso de laranja, deverá ser servida descascada.

## 7 DO LOCAL DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS

### 7.1 Dependências dos serviços de nutrição e alimentação:

| Dependência | Área disponível m² |
|---|---|
| Despensa | 6,46 |
| Cozinha | 9,15 |
| Refeitório | 51,75 |

Rua do Horto, 931 – Horto Florestal - São Paulo
Fone: (11) – 2231 - 8555 Fax: (11) – 2231 – 8555 – Ramal 2101



**7.2. Relação de equipamentos existentes na dependência do Contratante**

1 frezeer horizontal de duas porta , capacidade 399/494

1 frezeer horizontal , uma porta da marca Metalfrio

1 refrigerador , 320 litros, Prosdócimo

1 fogão industrial com 6 queimadores e forno

1 refrigerador de 4 portas da marca marca Metalfrio

1 forno elétrico da marca Fischer

1 batedeira planetária

1 liquidificador

**7.3. Da adequação do local de prestação de serviços**

**7.1.1**. Para adequação da proposta, a licitante deverá realizar vistoria ao local onde será realizado o trabalho;

**7.1.2** Caberá a Contratada realizar as adequações civis necessárias para a prestação do serviço objeto desta licitação, com anuência prévia do Contratante, sem nenhum ônus adicional a este, devendo o custo para tal estar previsto em sua proposta de preço;

**7.1.3** Caberá a Contratante disponibilizar os equipamentos e utensílios que considerar necessário para a prestação do serviço objeto desta licitação, sem ônus adicional ao Contratante, devendo o custo para tal estar previsto em sua proposta de preço.

**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO**
SECRETARIA DE ESTADO DO MEIO AMBIENTE
**INSTITUTO FLORESTAL**
Rua do Horto, 931 – Horto Florestal - São Paulo
Fone: (11) – 2231 - 8555 Fax: (11) – 2231 – 8555 – Ramal 2101

**PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS PARA O PERÍODO CONTRATUAL DE 15 MESES**

**QUANTIDADE ESTIMADA GRUPO I**

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | |
| | 19 | 20 | 21 | 17 | 22 | 20 | 20 | 21 | 23 | 21 | 21 | 20 | 19 | 20 | 19 | |
| | 190 | 200 | 210 | 170 | 220 | 200 | 200 | 210 | 230 | 210 | 210 | 200 | 190 | 200 | 190 | |
| TIPO DE REFEIÇÃO | nov/14 | dez/14 | jan/15 | fev/15 | mar/15 | abr/15 | mai/15 | jun/15 | jul/15 | ago/15 | set/15 | out/15 | nov/15 | dez/15 | jan/16 | TOTAL |
| Desjejum | 190 | 200 | 210 | 170 | 220 | 200 | 200 | 210 | 230 | 210 | 210 | 200 | 190 | 200 | 190 | 3030 |
| Almoço | 190 | 200 | 210 | 170 | 220 | 200 | 200 | 210 | 230 | 210 | 210 | 200 | 190 | 200 | 190 | 3030 |
| Lanche da tarde | 190 | 200 | 210 | 170 | 220 | 200 | 200 | 210 | 230 | 210 | 210 | 200 | 190 | 200 | 190 | 3030 |
| Jantar | 190 | 200 | 210 | 170 | 220 | 200 | 200 | 210 | 230 | 210 | 210 | 200 | 190 | 200 | 190 | 3030 |

**QUANTIDADE ESTIMADA GRUPO II**

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | |
| | 19 | 20 | 21 | 17 | 22 | 20 | 20 | 21 | 23 | 21 | 21 | 20 | 19 | 20 | 19 | |
| | 380 | 400 | 420 | 340 | 440 | 400 | 400 | 420 | 460 | 420 | 420 | 400 | 380 | 400 | 380 | |
| TIPO DE REFEIÇÃO | nov/14 | dez/14 | jan/15 | fev/15 | mar/15 | abr/15 | mai/15 | jun/15 | jul/15 | ago/15 | set/15 | out/15 | nov/15 | dez/15 | jan/16 | TOTAL |
| Desjejum | 380 | 400 | 420 | 340 | 440 | 400 | 400 | 420 | 460 | 420 | 420 | 400 | 380 | 400 | 380 | 6060 |
| Almoço | 380 | 400 | 420 | 340 | 440 | 400 | 400 | 420 | 460 | 420 | 420 | 400 | 380 | 400 | 380 | 6060 |
| Lanche da tarde | 380 | 400 | 420 | 340 | 440 | 400 | 400 | 420 | 460 | 420 | 420 | 400 | 380 | 400 | 380 | 6060 |
| Jantar | 380 | 400 | 420 | 340 | 440 | 400 | 400 | 420 | 460 | 420 | 420 | 400 | 380 | 400 | 380 | 6060 |

**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO**
SECRETARIA DE ESTADO DO MEIO AMBIENTE
**INSTITUTO FLORESTAL**
Rua do Horto, 931 – Horto Florestal - São Paulo
Fone: (11) – 2231 - 8555 Fax: (11) – 2231 – 8555 – Ramal 2101

## QUANTIDADE ESTIMADA GRUPO III

| TIPO DE REFEIÇÃO | nov/14 | dez/14 | jan/15 | fev/15 | mar/15 | abr/15 | mai/15 | jun/15 | jul/15 | ago/15 | set/15 | out/15 | nov/15 | dez/15 | jan/16 | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Carnaval | | | | 20 | | | | | | | | | | | | 20 |
| Páscoa | | | | | | 30 | | | | | | | | | | 30 |
| Dia das Mães | | | | | | | 20 | | | | | | | | | 20 |
| Festa Junina | | | | | | | | 30 | | | | | | | | 30 |
| Semana das Crianças | | | | | | | | | | | | 100 | | | | 100 |
| Natal | | 20 | | | | | | | | | | | | 20 | | 40 |
| Aniversário do Mês | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 450 |

## QUANTIDADE ESTIMADA GRUPO IV – ATIVIDADE EVENTUAL

| Lanche Especial Atividade Externa Período Integral - | Total para o período contratual |
|---|---|
| 1 X ano 20 unidades | 20 |

| Lanche Especial Atividade Externa Período Parcial | Total para o período contratual |
|---|---|
| 4 x ano 20 unidades | 80 |

**ANEXO II**
***PLANILHA DE PROPOSTA DE PREÇO***

| ***DENOMINAÇÃO DO OBJETO*** |
|---|
| **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A CRIANÇAS MATRICULADAS NO CENTRO DE CONVIVENCIA INFANTIL DO INSTITUTO FLORESTAL DE CORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS – ANEXO I.** |

| Tipo de refeição | Quantidade estimada diária | Valor unitário da refeição (R$) (1) | Quant. estimada para o contrato (315 dias) (2) | Total (R$) (3)=(1) x (2) |
|---|---|---|---|---|
| Grupo I - Desjejum (2ª a 6ª feira) | 10 | | 3030 | |
| Grupo I - Almoço - (2ª a 6ª feira) | 10 | | 3030 | |
| Grupo I - Lanche da tarde (2ª a 6ª feira) | 10 | | 3030 | |
| Grupo I - Jantar (2ª a 6ª feira) | 10 | | 3030 | |
| Grupo II - Desjejum (2ª a 6ª feira) | 20 | | 6060 | |
| Grupo II - Almoço (2ª a 6ª feira) | 20 | | 6060 | |
| Grupo II - Lanche da tarde (2ª a 6ª feira) | 20 | | 6060 | |
| Grupo II - Jantar (2ª a 6ª feira) | 20 | | 6060 | |
| Grupo III - Carnaval | 20 | | 20 | |
| Grupo III - Páscoa | 30 | | 30 | |
| Grupo III - Dia das Mães | 20 | | 20 | |
| Grupo III - Festa Junina | 30 | | 30 | |
| Grupo III - Semana da criança | 100 | | 100 | |
| Grupo III - Natal | 20 | | 40 | |
| Grupo III - Aniversário do mês | 30 | | 450 | |
| Grupo IV - Atividade Externa- período integral (2x) | 20 | | 20 | |
| Grupo IV - Atividade externa – período parcial (8x) | 80 | | 80 | |
| | | **TOTAL DA PROPOSTA** | | |

Base: Junho/14

Obs.: *(*)* considerada a vigência contratual de 15 (quinze) meses

**Cálculo da quantidade de dias na vigência contratual:**

**Segunda a sexta-feira** = 05 dias (2ª a 6ª) = 303 dias trabalhado para o período contratual.

**VALOR TOTAL DA PROPOSTA 15 (quinze) meses, R$:____ (por extenso)**

**Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias**.

**Prazo de Execução dos Serviços: 15 (quinze) meses a contar da assinatura do contrato nas normas estabelecidas no presente Edital e seus anexos**.

***Será desclassificada a proposta que apresentar nos arquivos enviados qualquer elemento que permita a sua identificação*** **ou por meio das propriedades do aplicativo que o gerou.**

**ANEXO III**

**MODELO DE DECLARAÇÃO**

**(Modelo)** *papel timbrado*[2]

**À**

**SECRETARIA DE ESTADO DO MEIO AMBIENTE**

INSTITUTO FLORESTAL

Rua do Horto, nº. 931 - Horto Florestal - SP

**REF.: PREGÃO N.º 012/2014**

EU (*nome completo*), representante legal da Empresa (*nome da pessoa* jurídica), interessado em participar do processo licitatório em referência, DECLARO, sob as penas da Lei que, nos termos do parágrafo 6º do artigo 27 da Lei nº 6.544 de 22 de Novembro de 1.989, a (nome da pessoa jurídica) que:

**a)** **-** se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho,;
**b)** **-** inexiste impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração inclusive em virtude das disposições da Lei Estadual n° 10.218, de 12 de fevereiro de 1999;
**c)** **-** atende as normas relativas à saúde e segurança do trabalho (parágrafo único, artigo 117, Constituição do Estado).

Carimbo Padronizado do CNPJ

Local e data
Assinatura do Representante Legal

**Observação** Utilizar papel timbrado informando a razão social, o nome fantasia, o CNPJ, o telefone/ fac símile, o e-mail e o endereço completo da empresa.

## ANEXO IV

## ATESTADO DE VISTORIA TÉCNICA

**ATESTO,** para os devidos fins, que a Empresa _____ - CNPJ nº _____, por meio de seu representante Senhor(a) _____ - RG _____ e CPF _____, efetuou vistoria na área estabelecida para prestação de serviços de Nutrição e Alimentação, para fornecimento de refeições as crianças matriculadas no Centro de Convivência Infantil na sede do Instituto Florestal, através de Pregão Eletrônico n° 012/2014, em conjunto com o Representante do Instituto Florestal.

São Paulo, de 2014.

_____
**Representante do Instituto Florestal**
Nome:
RG.:

**Representante da Empresa**
Nome:
RG.:

## ANEXO V

## MINUTA DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

**PROCESSO Nº. 7.169/2014**
**PREGÃO ELETRONICO Nº. 012/2014**
**CONTRATO Nº. xxxx/2014**

Contrato de prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação entre o **ESTADO DE SÃO PAULO, através da SECRETARIA DE ESTADO DO MEIO AMBIENTE** por meio **INSTITUTO FLORESTAL** e a Empresa

Aos ____ de mês de _____do ano de 2014, nesta cidade de São Paulo, compareceram de um lado, o Estado de São Paulo, pela Secretaria do Meio Ambiente, através do INSTITUTO FLORESTAL, com sede à Rua do Horto, 931, Horto Florestal, nesta capital, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica sob nº. 56.089.790/0005-01, neste ato representado pelo senhor MIGUEL LUIZ MENEZES FREITAS portador do RG 15.891.143 e CPF 181.274.838-85 no exercício da competência atribuída pelo artigo 78, do Decreto 57.933, de 02 de abril de 2012, usando a competência delegada pelos artigos 3° e 7°, inciso I, do Decreto estadual n° 47.297, de 06 de novembro de 2002, c.c. artigo 8°, do Decreto estadual n° 49.722, de 24 de junho de 2005, Inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica sob o nº. 56.089.790/0005-01, doravante denominada simplesmente CONTRATANTE, e a empresa _____, com sede na _____, inscrita no CNPJ sob o nº._____, neste ato representada por seu_____ Senhor _____RG nº_____ e CPF nº_____, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, que em face da adjudicação efetuada no Pregão Eletrônico nº.012/2014, do processo nº. 7.169/2014, celebram o presente contrato sob o regime da Lei Estadual nº. 6.544 de 22 de novembro de 1989, Lei Federal nº. 8.666 de 21 de junho de 1993 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, inclusive a Resolução SMA 029 de 24 de setembro de 1999 e às seguintes cláusulas e condições que reciprocamente outorgam e aceitam:

### CLÁUSULA PRIMEIRA: OBJETO

1. A presente licitação tem por objeto a prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação para fornecimento de refeições às crianças matriculadas no Centro de Convivência Infantil do Instituto Florestal, objetivando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições assegurando uma refeição balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas do Instituto Florestal.

2. A execução do objeto contratual deverá atingir o fim a que se destina, com eficácia e qualidade requeridas.

3. O regime de execução deste contrato é o de empreitada por preço unitário e nas quantidades estimadas abaixo:

1. Grupo I – 10 (dez) crianças

- Berçário – 05( cinco) crianças
- Mini Maternal – 05 (cinco) crianças

2. Grupo II – 20 (vinte) crianças

- Maternal I - 05 (cinco) crianças
- Maternal II - 05 (dez) crianças
- Jardim I - 05 (dez) crianças
- Jardim II - 05 (dez) crianças

3. Grupo III - 30 (trinta) crianças

- Datas comemorativas – lanche da tarde

4. Grupo IV - 20 (vinte) crianças

- Atividade eventual'

**CLÁUSULA SEGUNDA – DO LOCAL DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**1.** Os serviços serão desenvolvidos no Centro de Convivência Infantil – prédio 69, na sede do Instituto Florestal, situado na Rua do Horto n° 931, Bairro Horto Florestal na cidade de São Paulo, entrada pela (Rua Luiz Carlos Gentille de Laet, n° 553), de acordo com as Especificações Técnicas constantes do Edital do Pregão nº. ____, proposta da Contratada e demais documentos constantes do Processo nº. xxxx/2014.

**CLAUSULA TERCEIRA – DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**1.** A prestação dos serviços de nutrição e alimentação para o fornecimento de refeições às crianças matriculadas no Centro de Convivência Infantil do Instituto Florestal envolve a alocação, pela Contratada, de profissionais devidamente habilitados e capacitados, devendo:

a. Manter profissional nutricionista, responsável técnico pelos serviços, providenciando, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal no 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior;

b. A Contratada deverá manter obrigatoriamente, um nutricionista responsável técnico, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN (inscrição averbada pelo CRN-3ª Região caso o profissional seja inscrito em outros Estados da Federação que não sejam São Paulo e Mato Grosso do Sul) devidamente credenciado e com poderes para deliberar e atender qualquer solicitação do Serviço de Nutrição do Contratante.
c. Disponibilizar e manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo, em quantidade suficiente e necessária para o cumprimento das obrigações assumidas;
d. Apresentar ao Contratante, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados;
e. Manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;
f. Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
g. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho;
h. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato;
i. Afastar imediatamente das dependências da Unidade, qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença, venha ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;
j. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;
k. Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários,fiscais e comerciais,resultantes da execução do contrato;
l. Apresentar ao Contratante, quando exigidos, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante por força deste Contrato;
m. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções, sem ônus para os mesmos, tais como : aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar, assim como as máscaras e luvas descartáveis;
n. Afixar no recinto do Contratante as escalas de serviço mensal de seus empregados, especificando todas as funções com nome e respectivos horários;
o. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
p. Promover periodicamente treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio;
q. Apresentar, quando, solicitado os comprovantes de pagamentos de benefícios e encargos;
r. Comunicar ao Contratante quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que, direta ou indiretamente, responsabilizem o Contratante em seus processos.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO**

A CONTRATADA deverá cumprir a programação dos serviços feita periodicamente pela CONTRATANTE, com atendimento sempre cortês e de forma a garantir as condições de segurança das instalações, dos empregados e das pessoas em geral que se façam presentes.

**PARÁGRAFO SEGUNDO**

As ações da Contratada devem se restringir aos limites das instalações e território sob responsabilidade da CONTRATANTE, e estarem circunscritas à sua área de atuação estabelecida pela legislação específica.

**PARÁGRAFO TERCEIRO**

Os trabalhos deverão ser executados de forma a garantir os melhores resultados, cabendo à CONTRATADA otimizar a gestão de seus recursos - quer humano quer materiais - com vistas à qualidade dos serviços, à satisfação da CONTRATANTE. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços contratados, cumprindo evidentemente, as disposições legais que interfiram em sua execução.

**CLÁUSULA QUARTA - DOS PREÇOS E DO REAJUSTE DOS PREÇOS**

A contratada se obriga a executar os serviços objeto deste contrato, pelos preços à vista, constantes da sua proposta comercial, nos quais estão incluídos todos os custos diretos e indiretos, bem como os encargos, benefícios e despesas indiretas (BDI) e demais despesas de qualquer natureza.

**I -** Os preços unitários, ajustados no certame, estão referidos ao mês de junho de 2012.

**II – Os preços unitários serão reajustados na periodicidade anual e,** deverá ser observada a legislação vigente, em especial o Decreto estadual nº. 48.326/03, de 12.12.03 e as disposições da Resolução CC 79, de 12.12.03.

$$R = Po \left[ \left( 0{,}50 \times \frac{IPC}{IPCo} + 0{,}50 \times \frac{I}{Io} \right) - 1 \right]$$

Onde:

**R** = parcela de reajuste;

**Po** = preço inicial do contrato no mês de referência dos preços ou preço do contrato no mês de aplicação do último reajuste;

**IPC/IPCo** = 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/Io** = 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.

**Mês de referência dos preços: junho/14.**

**CLÁUSULA QUINTA - DA VIGÊNCIA**

Este contrato terá vigência de 15 (quinze) meses, consecutivos e ininterruptos, contados da data da assinatura, podendo ser prorrogado por iguais, inferiores ou sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses nos termos e condições permitidos pela legislação vigente, desde que as partes se manifestem com antecedência de 60 (sessenta) dias do termino do prazo do contrato.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO**

A vigência contratual nos exercícios subseqüentes ao da assinatura do contrato estará sujeita à **condição resolutiva**, consubstanciada na existência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício, para atender as respectivas despesas.

**PARÁGRAFO SEGUNDO**

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

**PARÁGRAFO TERCEIRO**

Eventual prorrogação de prazo será formalizada por meio de Termo de Alteração Contratual, respeitadas as condições prescritas na Lei federal n° 8.666, de 21 de junho de 1993.

**PARÁGRAFO QUARTO**

Em caso de eventual prorrogação, a CONTRATADA deverá apresentar prova de que não está impedida de licitar e contratar com a Administração.

**CLÁUSULA SEXTA - VALOR DO CONTRATO**

O valor estimado do presente contrato é de R$ _____ (_____), sendo R$ _____ (_____) para o exercício de 2014 e R$ _____- (_____-) para o exercício de 2015, conforme planilhas de preços anexa que faz parte integrante deste contrato.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO**

A presente despesa onerará a verba do Instituto Florestal no Programa de Trabalho _____, no Elemento Econômico 339039.

**PARÁGRAFO SEGUNDO**

Os preços ora contratados são com base nos valores do mês de **junho/2014**.

**CLÁUSULA SETIMA: OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

Em cumprimento às suas obrigações, cabe à CONTRATADA, além das responsabilidades constantes das Especificações Técnicas – Anexo I do Edital e daquelas estabelecidas em lei, em especial as definidas nos diplomas federal e estadual sobre licitações:

**1** - Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.

**2** - Designar por escrito, preposto para resolução de possíveis ocorrências durante a execução deste contrato.

**3** - Elaborar cardápio diário completo - semanal, submetendo-o à apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados só

poderão sofrer alterações, com prévia anuência da CONTRATANTE, mediante justificativa da CONTRATADA.

**4** - Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei n.º 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 outra legislação técnica vigente e as normas e procedimentos internos da CONTRATANTE, de engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

**5** - Fazer seguros de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato.

**6** - Cumprir as disposições legais Municipais, Estaduais e Federais que interfiram na execução dos serviços.

**7** - Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato. A fiscalização da CONTRATANTE não exclui ou reduz a responsabilidade da CONTRATADA.

**8** - Manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação e garantir o perfeito fluxo operacional das atividades e a manutenção do padrão da alimentação estabelecido.

**9** - Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender ao cumprimento das obrigações assumidas.

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

**11** - Acondicionar as refeições apropriadamente de forma que fique conservada a qualidade e temperatura dos alimentos ao serem distribuídos e servidos.

**12** – Manter absoluta higiene no preparo, manipulação, transporte e armazenamento dos alimentos.

**13** - A nutricionista deverá permanecer no local de prestação de serviços diariamente durante todo o período das atividades inerentes ao serviço de nutrição.

**14**. - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as demais obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no preâmbulo deste termo.

**CLÁUSULA OITAVA - RESPONSABILIDADE TÉCNICA**

**1** - A responsabilidade técnica dos serviços caberá à (ao) Nutricionista ..... , CRN nº ..... Região.....

**2** - Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do curriculum vitae do profissional indicado para a função de responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.

**CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

Caberá à CONTRATANTE:

**1** Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;

**2** Disponibilizar à Contratada suas dependências e instalações para a execução dos serviços,objeto do Contrato;

**3** Disponibilizar à Contratada relatório dos equipamentos e utensílios de sua propriedade, que poderão ser utilizados na execução dos serviços;

**4** Autorizar a Contratada a realizar adaptações que se fizerem necessárias nas instalações e dependências do Serviço de Nutrição;

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

6 Encaminhar à Contratada a requisição de refeições em tempo hábil, para a execução dos serviços, de acordo com o número de crianças existentes na unidade.

**7** Proceder diariamente à degustação das refeições fornecidas, previamente à distribuição e porcionamento as crianças;

8 Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas pela prestação de serviços.

**CLÁUSULA DÉCIMA - MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS**

**1**. Após o término de cada período mensal, a CONTRATADA elaborará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços efetivamente realizados.

2. As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com as especificações do item “6” das Especificações Técnicas e os seguintes procedimentos:

a) No primeiro dia útil subseqüente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos totais mensais do serviço realizado e os respectivos valores apurados com base no livro de registros diários assinados pelo servidor responsável pelo acompanhamento do contrato.

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

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

c.1) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas as crianças matriculadas no Centro de Convivência Infantil do Instituto Florestal, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pela CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.

c.2) A realização dos descontos indicados na alínea "a" não prejudica a aplicação de sanções à CONTRATADA, por conta da não execução dos serviços.

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

e) As faturas deverão ser emitidas pela CONTRATADA, contra a CONTRATANTE, e apresentadas a Gestora indicada pela Contratante, sito à Rua do Horto – 931 (entrada pela Rua Luiz Carlos Gentile de Laet – 553) Horto Florestal – São Paulo – SP

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- FATURAMENTO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

Os pagamentos serão efetuados mensalmente em conformidade com as medições, mediante a apresentação dos originais da Nota Fiscal, bem como dos comprovantes de recolhimento do FGTS, correspondentes ao período de execução dos serviços e à mão-de obra alocada para esse fim.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO**

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

**I** - As comprovações relativas ao FGTS a serem apresentadas, que deverão corresponder ao período de execução e por tomador de serviço (contratante) são:

a) - Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pelo Conectividade Social;

**b)** - Guia de Recolhimento do FGTS - GRF, gerada e impressa pelo SEFIP após a transmissão do arquivo SEFIP, com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;

c) - Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP – RE;

d) - Relação de Tomadores/Obras – RET

**II** - Por ocasião da apresentação da nota fiscal, caso não haja decorrido o prazo legal para recolhimento do FGTS, poderão ser apresentadas cópias das guias de recolhimento referentes ao mês imediatamente anterior, devendo a CONTRATADA apresentar a documentação devida, quando do vencimento do prazo legal para o recolhimento.

**III** - A não apresentação dessas comprovações assegura à CONTRATANTE (Órgão da Administração) o direito de sustar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes.

**IV** - Nos termos do artigo 31 da Lei nº. 8212, de 24.07.91, alterado pela Lei nº. 9711, de 20.11.98, e Instrução Normativa MPS/SRP nº 3, de 14 de julho de 2005, a CONTRATANTE (Órgão da Administração) reterá 11% (onze por cento) do valor bruto da nota fiscal, obrigando-se a recolher em nome da CONTRATADA, a importância retida até o dia vinte do mês subseqüente ao da emissão do respectivo documento de cobrança ou o próximo dia útil, caso esse não o seja.

**V** - Quando da emissão da nota fiscal, a CONTRATADA deverá destacar o valor da retenção, a título de "RETENÇÃO PARA A SEGURIDADE SOCIAL".

a) **-** Poderão ser deduzidos da base de cálculos da retenção, o custo da parcela in natura, fornecida pela contratada de acordo com os programas de alimentação aprovados pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MET) e em conformidade com a legislação.

b) **-** A falta de destaque do valor da retenção no documento de cobrança impossibilitará a CONTRATADA de efetuar sua compensação junto ao INSS, ficando a critério da CONTRATANTE (Órgão da Administração) proceder à retenção/recolhimento devidos sobre o valor bruto do documento de cobrança ou devolvê-lo à CONTRATADA.

**VI -** A CONTRATANTE (Órgão da Administração) emitirá uma GPS - Guia da Previdência Social específica para cada CONTRATADA (por estabelecimento). Na hipótese de emissão no mesmo mês, de mais de um documento de cobrança pela CONTRATADA, a CONTRATANTE (Órgão da Administração) se reserva o direito de consolidar o recolhimento dos valores retidos em uma Única Guia, por estabelecimento.

**VII** - Quando da apresentação do documento de cobrança, a CONTRATADA deverá elaborar e entregar à CONTRATANTE (Órgão da Administração) cópia da:

a) Folha de pagamento específica para os serviços realizados sob o contrato, identificando o número do contrato, a Unidade que o administra, relacionando respectivamente todos os segurados colocados à disposição desta e informando:

- Nome dos segurados;
- Cargo ou função;
- Remuneração, discriminando separadamente as parcelas sujeitas ou não à incidência das contribuições previdenciárias;
- Descontos legais;
- Quantidade de quotas e valor pago a título de salário-família;
- Totalização por rubrica e geral;
- Resumo geral consolidado da folha de pagamento; e

b) Demonstrativo mensal assinado por seu representante legal, individualizado por CONTRATANTE, com as seguintes informações:

- Nome e CNPJ da CONTRATANTE;
- Data de emissão do documento de cobrança;
- Número do documento de cobrança;
- Valor bruto, retenção e valor líquido (recebido) do documento de cobrança.

- Totalização dos valores e sua consolidação.

**VIII -** Os documentos solicitados no item VII deverão ser entregues à CONTRATANTE (Órgão da Administração) na mesma oportunidade da nota fiscal, recibo ou documento de cobrança equivalente.

**IX -** Os pagamentos serão realizados mediante depósito na conta corrente bancária em nome da CONTRATADA no Banco do Brasil S/A, sendo que a data de exigibilidade do referido pagamento será estabelecida, observadas as seguintes condições:

a) em 30 dias, contados da respectiva medição, desde que a correspondente nota fiscal, acompanhada dos documentos referidos no item 2 desta Cláusula, seja protocolada pela gestora competente no prazo de até 03 (três) dias úteis contados do recebimento da comunicação de que trata alínea "d" da cláusula anterior;

b) a não observância do prazo previsto para apresentação das notas fiscais ou a sua apresentação com incorreções ensejará a prorrogação do prazo de pagamento por igual número de dias a que corresponderem os atrasos e/ou as incorreções verificadas.

**X –** 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 do Estado de São Paulo – CADIN ESTADUAL, que será obrigatoriamente consultado, por ocasião da realização de cada pagamento.

**XI -** Havendo atraso nos pagamentos, sobre o valor devido incidirá correção monetária, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados ***pro rata tempore,*** em relação ao atraso verificado.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - OBRIGAÇÕES ACESSÓRIAS E DA GARANTIA**

A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e securitários, referentes ao pessoal destacado para a execução de quaisquer operações relacionadas ao cumprimento do presente contrato.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO**

A CONTRATADA **não poderá transferir ou sub-contratar no todo ou em partes** os serviços objeto deste contrato.

**PARÁGRAFO SEGUNDO**

Antes da assinatura do contrato, a contratada deverá prestar garantia correspondente a 5% (cinco por cento) sobre o valor da contratação, em conformidade com o disposto no artigo 56 da Lei Federal nº. 8.666/1993.

**I -** A garantia prestada será restituída (e/ou liberada) após o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente, conforme dispõe o § 4º do artigo 56 da Lei Federal nº. 8.666/1993;

**II -** A não prestação de garantia equivale à recusa injustificada para a celebração do contrato, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a Adjudicatária às

penalidades legalmente estabelecidas e à aplicação de multa, observado o disposto na Resolução SMA nº 57, de 12/07/2013.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, à CONTRATANTE é reservado o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

**I –** Ter livre acesso aos locais de execução dos serviços

**II -** Exercer a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

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

b - Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica.

**III -** Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da CONTRATADA que embaraçar ou dificultar o desenvolvimento dos serviços ora contratados, ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;

**IV** - A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:

a - examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

b - verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios utilizados para a prestação de serviços.

**V –** Fazer exigências a Contratada sempre que julgar necessário, para a proteção integridade física dos trabalhadores durante o exercício das atividades e de terceiros, assim como dos seus bens, das suas propriedades e do meio ambiente;

**VI –** Se utilizar, quando for o caso, do Procedimento de Avaliação da Qualidade dos Serviços, de pleno conhecimento das partes, para o acompanhamento do desenvolvimento dos trabalhos, medição dos níveis de qualidade e correção de rumos;

**VII -** Executar mensalmente a medição dos serviços, avaliando as quantidades de serviços efetivamente executados e o número de dias efetivamente trabalhados, no período considerado, descontando-se do valor devido o equivalente à indisponibilidade dos serviços, contratados e por motivos imputáveis a Contratada, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: PENALIDADES**

Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, a pessoa física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei federal nº10.520, de 17 de julho de 2002, c.c. o artigo 15 da Resolução CEGP10 de 19 de novembro de 2002.

A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas na Resolução SMA nº 57/2013, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no CAUFESP e no sítio www.sancoes.sp.gov.br

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - ALTERAÇÃO CONTRATUAL**

A CONTRATADA fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários nos serviços, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado do contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA RESCISÃO**

O contrato poderá ser rescindido na forma, com as conseqüências e pelos motivos previstos nos artigos 75 a 82 da Lei Estadual n. 6.544/89 e artigos 77 a 80 e 86 a 88, da Lei Federal nº. 8.666/93.

A **CONTRATADA** reconhece desde já os direitos do **CONTRATANTE** nos casos de rescisão administrativa, prevista no artigo 79 da Lei Federal nº. 8.666/93 e no artigo 77 da Lei Estadual 6.544/89.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DISPOSIÇÕES GERAIS**

**1** - A "CONTRATANTE" fiscalizará o uso dos equipamentos cedidos à "CONTRATADA" exigindo sua adequação a utilização.

**2** – As dúvidas surgidas na aplicação deste contrato, bem como os casos omissos, serão resolvidos pela Administração.

**3** – Será de responsabilidade da CONTRATADA, a execução de reparos nas instalações elétricas ou hidráulicas interna da área cedida pela CONTRATANTE, quando ocorrerem avarias por negligência, imprudência ou imperícia de sua parte.

**4** – A instalação de novos aparelhos ou equipamentos, assim como qualquer modificação das instalações elétricas ou hidráulicas da área cedida, somente poderão ser providenciadas após aprovação prévia da CONTRATANTE.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DISPOSIÇÕES FINAIS**
Fica ajustado ainda que integra o presente contrato, como se nele estivesse transcrito:

a) Edital de Licitação Pregão xxx/2014 e seus anexos;

b) PROPOSTA final apresentada pela **CONTRATADA**.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO**

Aplicam-se às omissões deste contrato as disposições da Lei Federal 10.520/2002, do Decreto Estadual 47.297/2002, da Resolução CEGP-10/2002, da Lei Estadual nº. 6.544/89, da Lei Federal nº. 8.666/93, e as normas regulamentares.

**PARÁGRAFO SEGUNDO**

Para dirimir quaisquer questões decorrentes deste contrato, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

E assim, por estarem às partes justas e CONTRATADAS, foi lavrado o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma que, lido e achado conforme pelas **PARTES**, vai por elas assinado para que produza todos os efeitos de direito, na presença das testemunhas abaixo identificadas.

São Paulo, ____ de _____ de 2014.

# ANEXO VI

## AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES E EMPREGADOS

### 1 – INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de prestação de serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados.
As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização/ controle da execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados ao gestor do contrato.

### *2* - OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de prestação de serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados.

### 3 – REGRAS GERAIS

3.1 A avaliação da Contratada na Prestação de Serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

a) Desempenho Profissional;
b) Desempenho das Atividades;
c) Gerenciamento.

### 4 - CRITÉRIOS

No formulário "Avaliação de Qualidade dos Serviços", devem ser atribuídos os valores 3 (três), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos "Realizado", "Parcialmente Realizado" e "Não Realizado", respectivamente.

### 4.1 - CRITÉRIOS DA PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS AVALIADOS:

| Realizado | Parcialmente Realizado | Não Realizado |
|---|---|---|
| 03 (três) pontos | 01(um) ponto | 0 (zero) ponto |

### 4.2 - CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

4.1. Na impossibilidade de se avaliar determinado item, esse será desconsiderado.

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

4.3. Sempre que a Contratada solicitar prazo visando o atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

**5 – COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS**

5.1 Desempenho Profissional:

| Item | Percentual de ponderação |
|---|---|
| Cumprimento das Atividades | 40% |
| Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura | 30% |
| Uniformes e Identificação | 30% |
| **Total** | **100%** |

5.2 Desempenho das Atividades:

| Item | Percentual de ponderação |
|---|---|
| Refeições Servidas | 40% |
| Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados | 30% |
| Condições higiênicas e de armazenamento | 30% |
| **Total** | **100%** |

5.3 Gerenciamento:

| Item | Percentual de ponderação |
|---|---|
| Periodicidade da Supervisão | 20% |
| Gerenciamento das Atividades Operacionais | 30% |
| Atendimento às Solicitações | 25% |
| Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas | 25% |
| **Total** | **100%** |

**6 – PENALIDADES**

6.1 Notificação: na ocorrência de notas 0 (zero) ou 1 (um) por duas avaliações subseqüentes ou 03 alternadas, no período de 12 meses, em quaisquer dos aspectos, a Contratada poderá sofrer advertência por escrito, após considerações do gestor do contrato e juntadas cópias das avaliações realizadas no período.

6.2 Multa: na ocorrência de notas 0 (zero) ou 1 (um) por três avaliações subseqüentes ou quatro alternadas, no período de 12 meses, em quaisquer dos aspectos, a Contratada poderá sofrer multa, segundo cláusula específica do Termo de Contrato, após considerações do Gestor do Contrato.

6.3 Sanções: aplicar a penalidade, se for o caso, em conformidade com a Resolução CC nº 52/05.

**7 – RESPONSABILIDADES**

**7.1. Equipe de Fiscalização:**

- Responsável pela Avaliação da Contratada utilizando-se o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços e encaminhamento de toda documentação ao Gestor do Contrato juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero) ou 1 (um).

**7.2. Gestor do Contrato:**

- Responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à Contratada;
- Responsável pela aplicação de advertência à Contratada e encaminhamento de conhecimento à autoridade competente;
- Responsável pela solicitação de aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

**8 – DESCRIÇÃO DO PROCESSO**

8.1. Cabe a cada Unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

8.2 No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até cinco dias após o fechamento das medições, os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhado das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero) ou 1 (um) para o Gestor do Contrato.

8.3. Cabe a cada Unidade, por meio do respectivo Gestor do Contrato, mensalmente, e com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante este período, consolidar a avaliação de desempenho da Contratada frente ao contrato firmado e encaminhar uma via para a Contratada.

8.4. 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.

8.5. Cabe ao Gestor do Contrato encaminhar mensalmente à Contratada, no fechamento das medições, Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês, a performance global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

8.6. Cabe ao Gestor do Contrato emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o Quadro Resumo e conceituando a Contratada como segue:

- Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando a Contratada obtiver conceito final acumulado superior a 75% e ausência de penalidades previstas no item 6;
- Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando a Contratada apesar de obter conceito final acumulado superior a 75% já tenha sido penalizada de acordo com o item 6;
- Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado: quando a Contratada além de obter conceito final acumulado inferior a 75% já tenha sido penalizada de acordo com o item 6.

## ANEXO VII

**Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços**
**Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados**

| Contrato número: | Unidade: | Período: | Data: |
|---|---|---|---|
| Contratada: | | | |
| Responsável pela Fiscalização: | | | |
| Gestor do Contrato: | | | |

| Grupo 1 – Desempenho Profissional | Peso (a) | Nota (b) | Subtotal (c=a x b) |
|---|---|---|---|
| Cumprimento das Atividades | 40% | | |
| Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura | 30% | | |
| Uniformes e Identificação | 30% | | |
| **Total** | | | |

| Grupo 2 – Desempenho das Atividades | Peso (a) | Nota (b) | Subtotal (c=a x b) |
|---|---|---|---|
| Refeições Servidas | 40% | | |
| Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados | 30% | | |
| Condições higiênicas e de armazenamento | 30% | | |
| **Total** | | | |

| Grupo 3 – Gerenciamento | Peso (a) | Nota (b) | Subtotal (c=a x b) |
|---|---|---|---|
| Periodicidade da Supervisão | 20% | | |
| Gerenciamento das Atividades Operacionais | 30% | | |
| Atendimento às Solicitações | 25% | | |
| Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas | 25% | | |
| **Total** | | | |

| **NOTA FINAL** | |
|---|---|

| Nota: Realizado (3); Parcialmente Realizado (1); Não Realizado (0) | Assinatura do Responsável pela Fiscalização: | Assinatura do Responsável da Contratada: | Assinatura do Gestor do Contrato: |
|---|---|---|---|

## ANEXO VIII

**Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados**

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo.
Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

| Grupo 1 - Pessoal | Notas: Bom (3), Regular (1), Péssimo (0) |
|---|---|
| Cumprimento das Atividades | Cumprimento das atividades definidas nas especificações técnicas dos serviços e no contrato, tais como:<br>o programação das atividades de nutrição e alimentação;<br>o elaboração de cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal;<br>o aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;<br>o controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;<br>o armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;<br>o programação e aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;<br>o pré-preparos e cocção dos alimentos;<br>o acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;<br>o expedição, transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais;<br>o higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços<br>o controle bacteriológico dos alimentos;<br>o afixação, em local visível, do cardápio do dia e as preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar;<br>o cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis;controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções. |
| Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura | Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada.<br>Serviços sob responsabilidade técnica de nutricionista.<br>Manipulação de alimentos.<br>Conduta dos empregados da Contratada com o cliente e com o público. |
| Uniformes e Identificação | Uso de uniformes e EPI – equipamento de proteção individual, em perfeito estado de conservação e com *aparência pessoal adequada.*<br>Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climática.<br>Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas |

| | |
|---|---|
| | antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos. |

| Grupo 2 – Desempenho das Atividades | Notas: Bom (3), Regular (1), Péssimo (0) |
|---|---|
| Refeições Servidas | Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos.<br>o Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto – qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários – atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível);<br>o Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;<br>o Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições);<br>o Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado. |
| Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados | Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto à:<br>o Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em correta condições das embalagens e com a devida rotulagem)<br>o Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);<br>o Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais;<br>o Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada). |
| Condições higiênicas e de armazenamento | Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, quais sejam:<br>o Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos;<br>o Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos);<br>o Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); e,<br>o Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferente dos alimentos). |

<table>
<tr><th>Grupo 3 – Gerenciamento</th><th>Notas: Bom (3), Regular (1), Péssimo (0))</th></tr>
<tr><td>Periodicidade da Supervisão</td><td>Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.</td></tr>
<tr><td>Gerenciamento das Atividades Operacionais</td><td>Administração das atividades operacionais</td></tr>
<tr><td>Atendimento às Solicitações</td><td>Atendimento às solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.</td></tr>
<tr><td>Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas</td><td>Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato.
<table>
<tr><th>DOCUMENTOS</th><th>INICIO PRESTAÇÃO</th><th>ALTERAÇÃO QUADRO EMPREGADOS</th><th>COMPROVAÇÃO ANUAL</th><th>COMPROVAÇÃO MENSAL</th></tr>
<tr><td>Contrato trabalho</td><td>X</td><td>X</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Convenção / Acordo / Sentenças normativas</td><td>x</td><td></td><td>x</td><td></td></tr>
<tr><td>Registro empregado (livro com numero registro e da CTPS</td><td>X</td><td>X</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>RAIS</td><td>X</td><td></td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>Folha de pagamento ( férias, 13 salário, recolhimento previdenciário, salário familia, vale transporte, cesta básica, assistência médica e auxílio creche.</td><td>x</td><td></td><td></td><td>x</td></tr>
</table>
Em havendo a rescisão de Contrato de Trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos:<br>
• Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho devidamente homologado quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviço na Contratada;<br>
• Documento de concessão de Aviso Prévio trabalhado ou indenizado;<br>
• Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego;<br>
• Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS e da Contribuição Social em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado;<br>
• Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico direcional.</td></tr>
</table>

## ANEXO IX

**Relatório das Instalações e Quadro Resumo**
**Serviço de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados**

**Relatório das Instalações**

| Locais de Prestação dos Serviços | Subtotal grupo 1 | Subtotal grupo 2 | Subtotal grupo 3 | Nota Final |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Avaliação Global | | | | |

**Quadro Resumo**

| Grupo | Mês | | | | | | | | | | | | Média |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | |
| Grupo 1 | | | | | | | | | | | | | |
| Grupo 2 | | | | | | | | | | | | | |
| Grupo 3 | | | | | | | | | | | | | |
| Total | | | | | | | | | | | | | |

## ANEXO X

## PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS UNITÁRIOS

### 1 - FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

**1.1 -MATERIA PRIMA ALIMENTAR**

| | |
|---|---|
| Desjejum | R$ |
| Almoço | R$ |

**1.2 - MATERIA PRIMA NÃO ALIMENTAR**

**1.2.1 Utensilios Individuais**

| | |
|---|---|
| Desjejum | R$ |
| Almoço | R$ |

| | |
|---|---|
| **1.2.2 Descartáveis para Preparo de Refeições** | R$ |

**1.3 - PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA**

| | |
|---|---|
| Custo diário com higienização e limpeza | R$ |

### 2 - MÃO DE OBRA PARA PREPARO DAS REFEIÇÕES

| | |
|---|---|
| Total Mensal | R$ |
| Custo diário / comensal | R$ |

### 3 - DESPESAS DIVERSAS

**INSTALAÇÕES**
**Área Total Requerida: 292 m²**

**3.1 - DESPESA COM CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS**

| | |
|---|---|
| Custo de aplicação trimestral / m² | R$ |
| Subtotal por trimestre | R$ |
| Credito PIS/COFINS | R$ |
| Custo de total por trimestre | R$ |
| Custo diario comensal | R$ |

**3.2 - DESPESAS COM MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

| | |
|---|---|
| Custo unitário diário | R$ |

**3.3 - EQUIPAMENTOS**

| | |
|---|---|
| Custo total de aquisição | R$ |
| Custo por diária | R$ |
| Custo de manutenção | R$ |
| Custo diário / comensal | R$ |

**3.4 - UTENSÍLIOS**

| | |
|---|---|
| Custo de aquisição | R$ |
| Custo diário / comensal | R$ |

**3.5 - DESPESAS COM GÁS**

| | |
|---|---|
| Consumo diário per capita | R$ |
| Custo unitário | R$ |
| Crédito PIS/COFINS | R$ |
| Valor com crédito PIS/COFINS | R$ |
| Custo diário / comensal | R$ |

**3.6- ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DOS ALIMENTOS PREPARADOS**

**Quantidade estimada mensal de 02 (duas) análises**

| | |
|---|---|
| Valor mensal | |
| Crédito PIS/COFINS | |
| Valor com crédito PIS/COFINS | |

| | |
|---|---|
| Custo diário / comensal | |

| | |
|---|---|
| **3.7 - TOTAL COM DESPESAS DIVERSAS** | **R$** |

**4 - CUSTO UNITÁRIO DAS REFEIÇÕES**

| Tipo de Refeição | Custo Unitário |
|---|---|
| Desjejum | R$ |
| Almoço | R$ |

**5. VALORES UNITÁRIOS DAS REFEIÇÕES**

**BDI ADOTADO =**

| Tipo de Refeição | Custo Unitário |
|---|---|
| Desjejum | R$ |
| Almoço | R$ |

## ANEXO XI

## RESOLUÇÃO SMA 57 DE 12 DE JULHO DE 2013

*Dispõe sobre a aplicação das sanções de advertência e multas relativas aos procedimentos de contratação, no âmbito da Secretaria de Estado do Meio Ambiente.*
O Secretário de Estado do Meio Ambiente, no uso de suas atribuições legais, com fundamento no artigo 3º do Decreto estadual 31.138, de 09-01-1990, com a redação dada pelo artigo 2º do Decreto estadual 33.701, de 22-08-1991, e considerando as disposições das Leis federais 8.666, de 21-06-1993, e 10.520, de 17-07-2002, e da Lei estadual 6.544, de 22-06-1989,
RESOLVE:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1º - A aplicação das sanções de natureza pecuniária e de advertência, a que se referem o artigo 7º da Lei federal 10.520, de 17-07-2002, os artigos 81, 86 e 87, I e II, da Lei federal 8.666, de 21-06-1993, e os artigos 79, 80 e 81, I e II, da Lei estadual 6.544, de 22-06-1989, obedecerá às normas estabelecidas na presente Resolução.

Artigo 2º - As sanções serão aplicadas com observância dos princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

Artigo 3º - As sanções serão aplicadas após regular processo administrativo com garantia de prévia e ampla defesa, observado, no que couber, o procedimento estabelecido nas instruções contidas na Resolução da Casa Civil 52, de 19-07-2005, do Comitê de Qualidade da Gestão Pública, ou em outro ato regulamentar que a substituir.

CAPÍTULO II
DOS PRAZOS

Artigo 4º - O prazo para apresentação de defesa prévia será de 5 (cinco) dias úteis.

Artigo 5º - Da decisão, caberá recurso, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação.

Artigo 6º - A contagem dos prazos de entrega e de início de execução será feita em dias corridos, iniciando-se no primeiro dia útil subsequente à data estabelecida no instrumento contratual.

CAPÍTULO III
DAS SANÇÕES APLICÁVEIS

Artigo 7º - A inexecução total ou parcial de contratos, assim como a execução irregular ou o atraso injustificado na execução, sujeitará o contratado à aplicação das seguintes sanções:

I - advertência; e/ou
II - multas.

Artigo 8º - A pena de advertência será aplicada a critério da autoridade, quando o contratado infringir obrigação contratual pela primeira vez, exceto nas contratações decorrentes de certames realizados na modalidade pregão, prevista na Lei federal 10.520, de 17-07-2002.

Artigo 9º - A pena de multa será assim aplicada:
I - de 30% do valor total corrigido da avença, no caso de inexecução total do contrato;
II - de 30% do valor corrigido da avença, relativo à parte da obrigação não cumprida, no caso de inexecução parcial do contrato;
III - de 1% do valor corrigido da avença, no caso de atraso injustificado na execução do contrato, acrescido de:
a) 0,2% ao dia, para atrasos de até 30 dias;
b) 0,4% ao dia, para atrasos superiores a 30 dias, no que exceder ao prazo previsto na alínea “a” deste inciso.
§ 1º - Os percentuais de que tratam as alíneas “a” e “b”,do inciso III, deste artigo, incidirão sobre o valor total corrigido do contrato.
§ 2º - A reincidência no descumprimento do prazo de entrega ensejará a aplicação da multa em dobro.
§ 3º - O valor correspondente à multa aplicada poderá ser, a critério da Administração, descontado dos pagamentos devidos em decorrência da execução do contrato que ensejou a sanção,ou descontado da garantia prestada para o mesmo contrato.
§ 4º - Inexistindo o desconto nos moldes previstos no § 3º, deste artigo, o correspondente valor deverá ser recolhido, através de guia apropriada, no prazo de 10 (dez) dias corridos contados da notificação.
§ 5º - O valor da penalidade ficará restrito ao valor total do contrato.
§ 6º - A aplicação da penalidade de multa independe de prévia aplicação de penalidade de advertência.

Artigo 10 - O atraso injustificado superior a 60 (sessenta) dias corridos será considerado inexecução total, salvo razões de interesse público expostos em ato motivado da autoridade competente.

Artigo 11 - A recusa injustificada, impedimento decorrente de descumprimento de obrigações assumidas durante a licitação ou impedimento legal do adjudicatário em assinar o instrumento de contrato ou retirar instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o à multa de 30% valor total corrigido da avença.
Parágrafo único - o valor da multa de que trata este artigo, deverá ser recolhido, através de guia apropriada, no prazo de 10 (dez) dias corridos contados da notificação.

Artigo 12 - O não pagamento das multas no prazo e formas indicados, implicará no registro de devedor no Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades
Estaduais - CADIN e na inscrição do débito na Dívida Ativa do Estado para cobrança judicial.

Artigo 13 - As penalidades previstas neste capítulo poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, inclusive com as demais penalidades previstas nas Leis federais 8.666, de 21-06-1993, e 10.520, de 17-07-2002, e na Lei estadual 6.544, de 22-06-1989, observadas as prescrições legais pertinentes e as disposições estabelecidas nos respectivos instrumentos convocatórios e de contratos.

Artigo 14 - Independentemente das sanções estabelecidas nos incisos I e II, do artigo 9º, artigo 11 e artigo 13, a adjudicatária/contratada, em razão se sua inadimplência, arcará, ainda, a título de perdas e danos, com a correspondente diferença de preços verificada em nova contratação, se nenhum dos classificados remanescentes aceitar a contratação nos termos propostos pela inadimplente.

CAPÍTULO IV
DA COMPETÊNCIA

Artigo 15 - São competentes para aplicar, no âmbito das respectivas unidades de despesas, as sanções de advertência e multa, estabelecidas nesta Resolução, os ordenadores de despesas.

CAPÍTULO V
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 16 - O valor das multas terá como base de cálculo o valor da contratação, reajustado, e atualizado monetariamente pelo índice da Unidade Fiscal do Estado de São Paulo - UFESP, desde a data do descumprimento da obrigação até a data do efetivo recolhimento.

Artigo 17 - A contagem do prazo será suspensa quando do recebimento provisório do material ou serviço, sendo retomado quando não aceito pelo contratante, a partir do primeiro dia útil seguinte ao da notificação da recusa.

Artigo 18 - Observado as disposições desta Resolução, a autoridade só poderá deixar de aplicar a sanção se verificado que:
I - não houve infração ou que o notificado não foi o seu autor;
II - a infração decorreu de caso fortuito ou força maior.

Artigo 19 - Esgotada a instância administrativa, as penalidades deverão ser registradas no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo - CAUFESP, ou comunicadas às autoridades competentes, para fins de registro no referido Cadastro.

Artigo 20 - As disposições desta Resolução aplicam-se, também, aos contratos decorrentes de dispensa ou inexigibilidade de licitação.

Artigo 21 - Cópia desta Resolução deverá, obrigatoriamente, integrar os atos convocatórios dos certames, ou, nos casos de contratações com dispensa ou inexigibilidade de licitação, dos respectivos instrumentos de contrato.

Artigo 22 - Quanto às omissões desta Resolução, aplicam-se as disposições legais e regulamentares pertinentes.

Artigo 23 - A Chefia de Gabinete poderá expedir normas complementares, quando julgar necessárias, para orientação das ações a serem adotadas pelas unidades da Secretaria de Estado do Meio Ambiente, no cumprimento das disposições desta Resolução.

Artigo 24 - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.