

CONTRATO Nº 036/2019

INSTRUMENTO PARTICULAR DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, FORNECIMENTO DE PRODUTOS, ASSUNÇÃO DE OBRIGAÇÕES E OUTRAS AVENÇAS

I – DAS PARTES:

IDTECH - INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E HUMANO, pessoa jurídica de direito privado, associação civil na forma de organização social, sem fins lucrativos, fundada em 05 de setembro de 2005, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 07.966.540/0001-73 (Matriz), CNPJ/MF sob o nº 07.966.540/0005-05 (Filial), com sede na Cidade de Goiânia-Goiás, à Rua 01, Qd. B-1, Lt. 03/05 nº 60 - Térreo, Setor Oeste, CEP 74115-040, neste ato representada pelo seu Coordenador Executivo, Dr. José Cláudio Pereira Caldas Romero, brasileiro, solteiro, odontólogo, portador do RG/CI nº. 224764 – SSP/GO e do CPF/MF sob o nº. 093.517.951-87, sob a assistência da Assessoria Jurídica deste Instituto, Dr. Marcelo de Oliveira Matias – OAB/GO 16.716, ambos residentes e domiciliados em Goiânia/GO, doravante chamada, simplesmente de **CONTRATANTE**.

ORGANIZAÇÕES NUTRI DE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA, inscrita no CNPJ/MF SOB O Nº 71.139.406/0001-06, COM SEDE NA RUA DOUTOR WASHINGTON FLORIANO, Nº. 136, SALA 01, FRIMISA – CEP: 74.33.045-040, SANTA LUZIA – MG, neste ato representada por pelo(a) Sr.(a) **FERNANDA MARQUES GOMES LIMA**, brasileira, casada, empresária, portador do RG/CI nº. M8539238 – SSP/MG e do CPF/MF sob o nº. 034.026.596-54, de agora em diante denominada de **CONTRATADA**.

II – DO OBJETO:

1-Pedido de Cotação Presencial de nº 023/2018, Autos nº 2018004537, que versa sobre a Contratação de Empresa Especializada em Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, com o fornecimento de refeições, serviços e insumos necessários para a elaboração, preparo e distribuição de refeições, pelo período de 12 (doze) meses, visando suprir as necessidades do Centro Regional de Atendimento Socioeducativo de Anápolis - CASE, para promover a execução do Contrato de Gestão nº 001/2018 - Processo nº 201610319000320, pactuado entre o IDTECH e o Estado de Goiás, através da Secretaria de Estado da Mulher, do Desenvolvimento Social, da Igualdade Racial e dos Direitos Humanos (Secretaria Cidadã), tudo conforme consta detalhadamente da descrição do Termo de Referência, Anexo I, que deste instrumento passa a fazer parte integrante para todos os fins de direito.

Parágrafo primeiro – Pelo objeto deste Pedido de Cotação Presencial Comissão de Negociação da CONTRATANTE apurou perante a CONTRATADA o preço global estimado, fixo e irrevogável, de **R\$ 1.366.213,20** (um milhão, trezentos e trinta e seis mil, duzentos e treze reais e vinte centavos) para o fornecimento dos itens constante no lote – 01 (produtos e serviços), constantes do Termo de Referência, Anexo I, pelo período de 12 (doze) meses.

Parágrafo segundo – Os preços individualizados dos produtos e serviços constantes do lote 01 do Pedido de Cotação Presencial de nº 023/2018, são os constantes do Termo de Referência, Anexo I, que deste instrumento faz parte integrante para todos os fins colimados.

III – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

01- A CONTRATADA, nesta data e por estes termos, compromete-se a executar os serviços/projetos avançados, nos moldes constantes da Cláusula precedente, sem vício de vontade ou coação.

02- Os serviços, objeto deste contrato, deverão ser executados de Segunda à Domingo, inclusive feriados, em período de integral (matutino, vespertino e noturno), devendo garantir a distribuição de refeições nos horários pré – determinados em contrato, independente de qualquer caso fortuito ou força maior (no horário compreendido entre as 07:00 horas e 19:00 horas), e serão executados através da filial, **ORGANIZACOES NUTRI DE REFEICOES COLETIVAS LTDA – (ALIBRAS - ALIMENTOS DO BRASIL)**, inscrita no CNPJ/MF sob O Nº **71.139.406/0098-20**, localizada na Avenida Brasil, Nº 505, loja 01, Bairro - Cidade Jardim, Cep: **75.080-240, Anápolis - Go.**

03- No ato do recebimento dos serviços, a CONTRATANTE deverá conferir as especificações e a qualidade com que os mesmos foram executados, e, ainda, certificar-se de que estes foram realizados dentro dos objetivos a que se destinam.

04- A conferência, nos moldes especificados no item antecedente, não exime a CONTRATADA de processar a reparação dos serviços executados no caso dos mesmos não atenderem às especificações contidas na “Cláusula II” deste instrumento, ou, ainda, no caso virem a apresentar qualquer incongruência ou vício.

Parágrafo único – A CONTRATADA promoverá, no prazo improrrogável de 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da Comunicação processada pela CONTRATANTE, a reparação do serviço que se encontram irregular às especificações constantes da “Cláusula II” destes termos.

05- Obriga-se a CONTRATADA em manter serviço emergencial que garanta os prazos de execução dos serviços contratados.

06- A CONTRATANTE, a qualquer tempo, poderá reclamar ou apontar qualquer incongruência e/ou vícios nos serviços executados pela CONTRATADA.

07- A CONTRATANTE designará um gestor do contrato para acompanhamento e fiscalização da sua execução, que registrará, em relatório, todas as ocorrências relacionadas com a prestação dos serviços, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou vícios observados.

08- As decisões e providências que ultrapassarem a competência do gestor do contrato serão solicitadas à autoridade competente da CONTRATANTE para a adoção das medidas convenientes.

09- Os esclarecimentos solicitados pela fiscalização deverão ser prestados imediatamente pela CONTRATADA, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

10- A CONTRATADA assume a responsabilidade perante a CONTRATANTE por danos, erros, omissões, negligências, imperícias ou imprudências ocorridas durante a execução dos serviços objeto deste contrato.

IV – DO PAGAMENTO

01- A CONTRATANTE compromete-se a efetuar à CONTRATADA o pagamento do objeto do(a) Pedido de Cotação Presencial nº 023/2018, após a entrega do produto e/ou do serviço e do recebimento e atesto da Nota Fiscal, no prazo mínimo de 15 (quinze) dias. Avençam as partes que o dispêndio será liquidado imediatamente após o término do prazo de 15 (quinze) dias ora disciplinado, obedecendo os seguintes critérios:

a) Os pagamentos serão efetuados via transferência bancária (TED).

b) Possíveis encargos e/ou taxas, decorrente de TED's à Instituições Bancárias diversas da utilizada pelo IDTECH, serão descontados pela CONTRATANTE do importe a ser liquidado junto ao fornecedor;

c) Sob pena de arcar com os prejuízos daí decorrentes, é terminantemente proibida à CONTRATADA a emissão de Boleto Bancário, Duplicata Mercantil ou qualquer outra espécie de cobrança bancária em nome da CONTRATANTE, independente do valor da compra ou contratação realizada, sendo aceito, apenas, a apresentação de Boleto Bancário sem datas máximas estipuladas para o pagamento e sem o comando de ordem de protesto;

d) Os pagamentos somente serão efetuados mediante a apresentação, pela CONTRATADA, das certidões negativas atualizadas constantes do Edital/Termo de Referência;

e) A CONTRATADA declara ter pleno conhecimento e aceitabilidade das condições ora estipuladas.

Parágrafo primeiro – O pagamento pelos serviços somente serão feitos mediante demanda, ou seja, quando a CONTRATADA estiver prestando o serviço contratado e/ou entregar o(s) produto(s)/suprimento(s), objeto deste contrato, e que as quantidades e valores declinadas no “Parágrafo único” da “Cláusula II” são meramente estimativas, não obrigando assim o CONTRATANTE a efetuar qualquer tipo de pagamento antes da inicialização de tal prestação de serviço e/ou da entrega do produto/suprimento, conforme avençado nas especificações contidas no “Termo de Referência - Anexo I” deste instrumento.

Parágrafo segundo – A Nota Fiscal deverá conter a especificação dos serviços e suas quantidades, bem como o valor dos mesmos, tudo de forma discriminada.

Parágrafo terceiro – Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erro ou incorreções, bem como na ausência da apresentação das certidões negativas em nome da CONTRATADA, o prazo estipulado nesta Cláusula passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação/regularização.

Parágrafo quarto – Na ausência do pagamento por culpa exclusiva da CONTRATANTE, está pagará, ainda, à CONTRATADA, juros de mora de 0,5% (meio por cento) ao mês ou fração de mês.

Parágrafo quinto – As Notas Fiscais/Faturas deverão atender as exigências do INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E HUMANO – IDTECH, quanto às suas especificações, e deverão ser faturadas através do CNPJ N° 07.966.540/0005-05, constando e seu corpo, razão social, endereço, mês de prestação dos serviços, inscrição Municipal e os seguintes dizeres - (CONTRATO DE GESTÃO N° 001/2018 – SECRETARIA CIDADÃ - IDTECH).

Parágrafo sexto – A CONTRATADA, para receber o preço/pagamento do objeto destes termos, deverá apresentar à CONTRATANTE, além da Nota Fiscal:

- Comprovante de Inscrição de Situação Cadastral – CNPJ;
- Cadastro de Contribuintes Municipal, expedido pela Secretaria Municipal de Finanças e do Município sede da CONTRATADA.
- Certidão Negativa de débito em relação a tributos municipais, expedida pela Prefeitura Municipal, do Município sede da CONTRATADA;

- Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, expedido pela Caixa Econômica Federal;
- Certidão Negativa de débito em relação a tributos estaduais, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual do Estado de Goiás, e da Secretaria da Fazenda do Estado sede da CONTRATADA;
- Certidão Conjunta de Tributos e Contribuições da Dívida Ativa, expedida pela Receita Federal, abrangendo inclusive as contribuições Sociais prevista nas alíneas "a" a "d" do parágrafo único do artigo 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- Certidão de quitação da anuidade junto ao CRN – Conselho Regional de Nutrição do Estado de Goiás e/ou sede da proponente.

Parágrafo sexto – Relativamente aos impostos e taxas sobre o valor faturado, estes deverão obedecer à legislação Municipal, Estadual e Federal vigentes.

Parágrafo sétimo - Para recebimento mensal dos serviços prestados e/ou produtos entregues deverá a CONTRATADA, obrigatoriamente, apresentar juntamente com a Nota Fiscal e as certidões declinadas no parágrafo quinto desta cláusula, e, ainda, cumprir as demais obrigações do contrato, sob pena de não recebimento da(s) fatura(s).

Parágrafo oitavo - A CONTRATADA tem total ciência de que os quantitativos informados no Pedido de Compras / Contratações, Anexo I, dos Autos em referência, são meramente estimativos para a demanda esperada no decorrer de 12 (doze) meses, não gerando à CONTRATANTE nenhuma obrigação de pagar e/ou indenizar no caso de não consumir o total de serviços / produtos / suprimentos constantes destes termos.

Parágrafo nono - Considerando que os serviços serão prestados no restaurante do CASE de Anápolis/GO, deverá constar mensalmente na Nota Fiscal emitida pela CONTRATADA, a compensação dos valores correspondentes ao consumo de água e energia daquela unidade, na proporção do dispêndio total de cada serviço (água e energia) a ser apurado durante a execução dos serviços.

V - DA IRREVOGABILIDADE, IRRETRATABILIDADE E SUCESSÃO

01- O presente contrato é celebrado sob as condições expressas da irrevogabilidade e irretratabilidade, obrigando seus herdeiros e sucessores a tudo cumprir a qualquer título.

Parágrafo único – Ressalve-se, entretanto, como únicas hipóteses para distrato do presente instrumento, aquela que constituir impedimento de ordem legal e/ou inadimplemento contratual, bem como no caso de rescisão do Contrato de Gestão firmado entre a CONTRATANTE e o ente público que dá provisionamento ao pagamento do objeto destes termos.

VI – DAS TOLERÂNCIAS E OMISSÕES

01- Fica expressamente pactuado que qualquer tolerância por parte da CONTRATANTE quanto ao descumprimento(s) do(s) prazo(s), obrigação(ões), compromisso(s), multa(s) e quaisquer outras avenças e detalhes previstos neste instrumento, reputar-se-á uma mera liberalidade, não gerando, jamais, novação, perdão ou renúncia de direitos, podendo as partes, a qualquer momento que considerarem conveniente, exigir o que lhe for devido, assim como todas as penalidades aplicáveis e previstas nestes termos e na legislação pátria, com relação ao inadimplemento da obrigação pela parte que descumprir sua obrigação.

02- Às omissões, porventura encontradas e existentes neste instrumento, serão aplicadas, subsidiariamente, as normas do Código Civil Brasileiro e demais regras legais consagradas à matéria, especialmente aquelas contidas no Regulamento de Compras e Contratações Para a Gestão de Unidades Públicas Estaduais da CONTRATANTE.

VII - DA CLÁUSULA PENAL E DO DISTRATO

01- No inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas pela CONTRATADA, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA multa de 0,5% (meio por cento) sobre o valor da fatura, por dia em que, sem, justa causa a CONTRATADA não cumprir as obrigações assumidas ou cumpri-las em desacordo com o estabelecido no Pedido de Cotação em referência, até no máximo de 10 (dez) dias, quando, então, incorrerá em outras cominações legais.

02- A parte que der motivo para que a parte inocente tenha que recorrer aos meios judiciais para assegurar o cumprimento das condições aqui pactuadas, responsabilizar-se-á, também, pelo ônus decorrente de uma pena convencional no importe de 10% (dez por cento) sobre o valor total do objeto da contratação, independentemente de responder, ainda, pelos honorários advocatícios de sucumbência e custas processuais.

Parágrafo único - Uma vez caracterizado o inadimplemento por uma das partes, proceder-se-á a rescisão aos presentes termos, de forma judicial ou extrajudicial, esta última mediante acertos financeiros que serão decorrentes de perícias próprias e democraticamente indicadas e eleitas pelos signatários.

03- Havendo o descumprimento das obrigações e demais condições destes termos ou, ainda, a sua rescisão por culpa exclusiva da CONTRATADA, a CONTRATANTE sujeitará à parte infratora a perda do direito à contratação e a suspensão do direito de contratar com este instituto por prazo de até 2 (dois) anos.

403

VIII – DAS DEMAIS DISPOSIÇÕES E DO FORO

01- As partes declaram ser verdadeiras todas as informações e declarações constantes deste instrumento contratual, sujeitando-se, em caso contrário, às penas previstas nestes termos e nas legislações civis e criminais vigentes, aplicáveis à espécie.

02- Para quaisquer dos efeitos previstos nas cláusulas deste contrato, qualquer comunicação, notificação e/ou interpelação a qualquer das partes, far-se-ão por escrito e serão consideradas efetivadas quando expedidas pelo Cartório de Títulos e Documentos e com recebimento atestado pelo Oficial de Justiça, entregues pessoalmente, contra recibo ou remetidas pelos correios mediante aviso de recebimento (AR), sob registro, ao endereço constante deste instrumento, dentre outros meios previstos em lei.

03- As sanções previstas neste Instrumento poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito ou força maior, ou na ausência de culpa da parte, devidamente comprovada perante a signatária inocente;

04- Para efeito de contagem do prazo, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, com base no Regulamento de Compras e Contratações Para a Gestão de Unidades Públicas Estaduais pela CONTRATANTE.

05- Como condição para celebração deste instrumento, a CONTRATADA deverá manter, durante toda a vigência contratual, as mesmas condições de habilitação exigidas por ocasião do Pedido de Cotação Presencial, constante dos Autos em tela, atualizando todas certidões e/ou documentos que estiverem vencidos na data de assinatura do vertente contrato e por ocasião dos recebimentos dos suprimentos.

06- A CONTRATADA ficará responsável por quaisquer danos que seus serviços, objeto destes termos, venham comprovadamente causar a terceiros e/ou ao patrimônio da CONTRATANTE, reparando, às suas expensas, os mesmos sem que lhe caiba nenhuma indenização.

07- A CONTRATADA obriga-se a manter sigilo sobre as informações recebidas da CONTRATANTE em razão dos serviços prestados sob este contrato, tais como especificações, dados técnicos, dados comerciais, contábeis, financeiros e outros, não os divulgando de qualquer forma e sob qualquer pretexto, senão a seus empregados que tenham necessidade da informação para a execução do contrato ora pactuado, sob pena de responder por perdas e danos, sem prejuízo da apuração da responsabilidade penal de seus representantes legais e empregados.

08- Fica vedado a qualquer das partes sem a expressa anuência da outra, transferir ou ceder, a qualquer título, os direitos e obrigações assumidas neste contrato.

09- As despesas com frete, transporte, salários de funcionários da CONTRATADA e/ou de terceiros por ela arregimentados para a execução dos serviços/projetos, objeto deste instrumento, bem como os encargos sociais/previdenciários/fundiários, direitos trabalhistas, indenizações, ressarcimento por acidente de trabalho e outras expensas daí decorrentes, serão de sua inteira responsabilidade.

10- A relação entre as partes não caracteriza, entre estes, vínculo societário e/ou empregatício, pois não se faz presente a habitualidade, assiduidade, pontualidade e salário, cabendo, tão somente, à CONTRATADA, desenvolver seus trabalhos de forma satisfatória e dentro dos prazos estabelecidos nestes termos.

11- A relação entre a CONTRATANTE e os funcionários da CONTRATADA, se houver, não caracteriza, entre estes, vínculo empregatício, pois não se faz presente a subordinação, assiduidade, pontualidade e remuneração salarial dos trabalhos entre as partes, sendo que este(s) empregado(s) encontra(m)-se sujeito(s) e condicionado(s) ao recebimento de ordens exclusivas da CONTRATADA, ficando esta obrigada a remunerar mensalmente seus colaboradores.

12- O presente instrumento terá vigência de 12 (doze) meses e poderá ser aditado a cada 12 (doze) meses, nos limites estabelecidos no Regulamento de Compras e Contratações para a Gestão de Unidades Públicas Estaduais utilizado pela CONTRATANTE, devendo a prorrogação ser justificada por escrito e previamente autorizada pela autoridade competente.

Parágrafo Primeiro – Pactuam as partes que, a qualquer tempo, o presente instrumento contratual poderá ser distratado unilateralmente pela CONTRATANTE, sem a incidência de qualquer multa, penalidade ou ônus, à exceção dos acertos finais que eventualmente estiverem pendentes junto à CONTRATADA, caso se materialize a rescisão do Contrato de Gestão firmado entre o IDTECH e o ente público que dá provisionamento ao pagamento do objeto destes termos.

Parágrafo Segundo - As signatárias ajustam, ainda, que, a qualquer tempo, o presente instrumento contratual poderá ser objeto de transferência, cessão de direitos e/ou substituição, a ser feita unilateralmente pelo IDTECH, sub-rogando os direitos e deveres advindos desta pactuação a uma nova CONTRATANTE a ser indicada pela Administração Pública Estadual, tendo em vista a possibilidade de não renovação do Contrato de Gestão nº 023/2018 com a ora CONTRATANTE, vindo outra Organização Social assumir a vertente contratação para todos os fins de direito.

Parágrafo Terceiro - Caso haja a transferência, cessão de direitos e/ou substituição da CONTRATANTE, conforme previsto no item precedente, não ocorrerá a incidência de qualquer multa, penalidade ou ônus, à exceção dos acertos finais que eventualmente estiverem pendentes entre as partes.

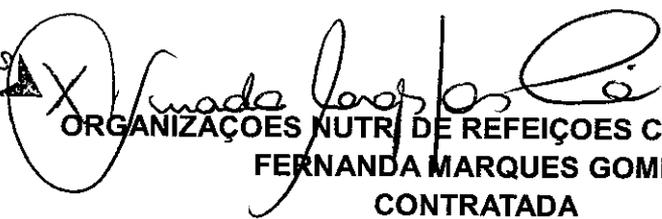
13 - As partes contratantes elegem o Foro da Comarca de Goiânia/GO, como competente para dirimir quaisquer dúvidas, ações ou atos oriundos do presente instrumento, pelo que se tem por renunciado qualquer outro foro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente documento em duas vias de igual teor e forma, para um só efeito, na presença das testemunhas ao final nomeados e que a tudo assistiram e conhecimento tiveram, para que surtam seus jurídicos e legais efeitos.

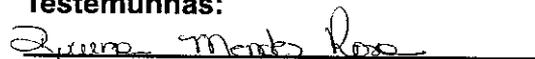
Goiânia/GO, 01 de março de 2019.


INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E HUMANO – IDTECH
JOSÉ CLAUDIO PEREIRA CALDAS ROMERO
CONTRATANTE


MARCELO DE OLIVEIRA MATIAS
ADVOGADO – OAB/GO 16.716
ASSESSOR JURÍDICO - IDTECH

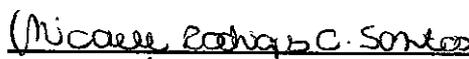

ORGANIZAÇÕES NUTRI DE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
FERNANDA MARQUES GOMES
CONTRATADA

Testemunhas:



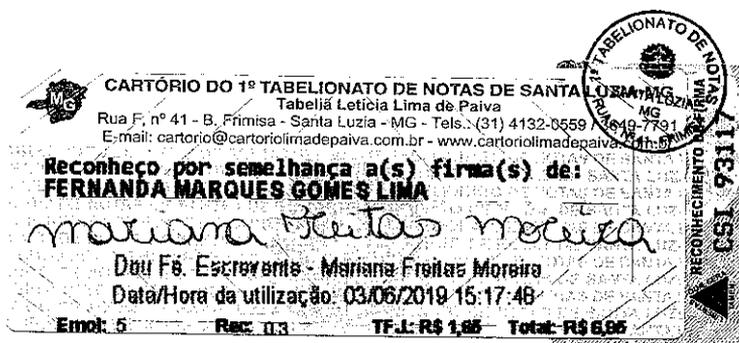
Nome:

CPF/MF: 005 732 331-86



Nome: MICAELE RODRIGUES C ARNS IRO SANROS

CPF/MF: 337.905.470-00



ANEXO I - CONTRATO Nº. 036/2019

1- **OBJETO:** Contratação de Empresa Especializada em Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, com o fornecimento de refeições, serviços e insumos necessários para a elaboração, preparo e distribuição de refeições, visando atender as necessidades do CASE, conforme especificações no edital e seus anexos. conforme cardápio elaborado pela nutricionista do CASE para consumo dos usuários (adolescentes, colaboradores, servidores) do Centro de Atendimento Socioeducativo de Anápolis – CASE – Anápolis, localizado na Av. Brasil, n.º 6.752, Bairro São João) , pelo período de 12 (dose) meses, conforme especificações e quantitativos relacionados neste Termo de Referência.:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL
		MENSAL	UNITÁRIO	MENSAL	ANUAL
1	CAFE DA MANHÃ	3.150	R\$3,00	R\$9.450,00	R\$113.400,00
2	ALMOÇO	3.280	R\$14,24	R\$46.707,20	R\$560.486,40
3	LANCHE DA TARDE	3.150	R\$2,99	R\$9.418,50	R\$113.022,00
4	JANTAR	2.840	R\$14,24	R\$40.441,60	R\$485.299,20
5	LANCHE DA NOITE	2.620	R\$2,99	R\$7.833,80	R\$94.005,60
VALOR TOTAL GERAL				R\$113.851,10	R\$1.366.213,20

PROPOSTA MÍNIMA DE QUADRO FUNCIONAL

<u>PROFISSIONAIS</u>	<u>QUADRO SOLICITADO</u>	<u>CARGA HORÁRIA</u>
COZINHEIRA GERAL	2	07:00- 19:00 – 12/36H DIARISTA DE 8H
AUXILIAR DE COZINHA GERAL	4 NOTURNO 2 DIURNO	19:00- 07:00- 12/36 H 07:00- 19:00 – 12/36H
AUXILIAR OPERACIONAL	2	12/36 H
COPEIRA PARA DISTRIBUIÇÃO	8	12/36 H
TOTAL GERAL	18	

Observações.

- O faturamento da nota fiscal será através da filial, **ORGANIZACOES NUTRI DE REFEICOES COLETIVAS LTDA – (ALIBRAS - ALIMENTOS DO BRASIL)**, inscrita no CNPJ/MF sob O N° **71.139.406/0098-20**, localizada na Avenida Brasil, N° 505, loja 01, Bairro - Cidade Jardim, Cep: **75.080-240, Anápolis - Go.**

2- SERVIÇO:

A) **OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE**

1. Garantir o fornecimento adequado e balanceado de refeições em acordo com os princípios nutricionais determinados pela literatura.
2. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.
3. Não liberar nenhuma refeição que esteja em desacordo com as leis de Escudeiro;
4. Zelar para que a prestação dos serviços será realizada nos dias úteis, aos sábados, domingos e feriados, em período integral (matutino, vespertino e noturno) sem interrupção e mantido com a mesma qualidade e funcionalidade;
5. Promover para que a distribuição de refeições seja efetivada nos horários constantes deste termo, diretamente nos alojamentos, para os adolescentes, e no espaço destinado ao refeitório, para os servidores e colaboradores;
6. Garantir o planejamento de cardápios diferenciados para todos comensais em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dias dos Pais, Dia das Mães, Festas Juninas, dentre outras).
7. Garantir que o controle das pequenas refeições servidas, quando necessário, seja efetivado por tipo de refeição, por meio de planilhas de recebimento, sob a supervisão e conferência da CONTRATANTE, servindo os resultados para compor a fatura mensal para o pagamento da Empresa contratada;
8. Controlar as refeições servidas a servidores e colaboradores, por meio de lista para assinaturas, ou outro meio que apresente fidedignidade.
9. Garantir que os Servidores autorizados a receberem refeições estejam portando o crachá de identificação.
10. Garantir que as refeições fora das escalas de trabalho sejam liberadas apenas mediante a autorização por escrito do coordenador da unidade ou por outra autoridade local sob designação da Coordenação Executiva do IDTECH..
11. Promover que os cardápios elaborados obedeçam os critérios de sazonalidades, e planejamento conforme as condições físicas e patológicas do indivíduo, atendendo as leis

fundamentais de alimentação de Escudeiro (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

12. Garantir a visita técnica , pela CONTRATANTE, à empresa CONTRATADA.
13. Garantir que o cardápio apresente preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, podendo ser alterado em acordo com a avaliação técnica da nutricionista da CONTRATANTE. A comunicação à CONTRATADA deverá ocorrer com no mínimo 25 dias de antecedência, salvo raras exceções.
14. O cardápio deverá ser trimestral.
15. Comunicar por escrito a CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
16. Encaminhar, em até 8 (oito) dias uteis, o fechamento da fatura para elaboração de nota fiscal da CONTRATADA;
17. Disponibilizar a CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;
18. Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
19. Ao CONTRATANTE , por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado .
20. Garantir o cumprimento dos horários estabelecidos, a qualidade e quantidade de refeições , registrando eventuais ocorrências;
21. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliações periódicas;
22. Mensalmente realizar pesquisa de satisfação para controle de qualidade.
23. Fiscalizar inclusive a qualidade "in natura" dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;
24. Efetuar reparos e adaptações estruturais que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente;
25. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de insumos, gêneros alimentícios e/ou alimentos que apresentem condições impróprias para o consumo e/ou que não atendam os quesitos do padrão de qualidade firmados anteriormente, sem ônus para a CONTRATANTE.;
26. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados pela CONTRATADA, para o transporte dos insumos e/ou gêneros alimentícios;

27. Checar as notas fiscais de compra de produtos perecíveis e não perecíveis, quando se fizer necessário, para lizura deste contrato.
28. Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço de Nutrição, estejam em conformidade com legislação vigente (CVS-6/99, de 10/03/99 e CVS 18/08, de 09/09/08), RDC 126, 275 e outras que se fizerem necessárias à adequação do serviço.
29. Entregar à CONTRATADA quando do início da prestação do serviço, relação que conste: descrição e estado de conservação da área, relação de equipamentos e utensílios existentes na área de produção da CONTRATANTE.
30. Realizar o controle de temperatura no recebimento dos lanches, em acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS Nº 06/99, ou outra mais atual, devendo apresentar planilhas formalizadas de monitoramento de temperatura.
31. A CONTRATANTE obriga-se a proporcionar todas as facilidades e informações para que a CONTRATADA possa executar/fornecer os serviços/objetos dentro das normas do contrato;
32. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor e época estabelecidos neste instrumento;
33. Comunicar à CONTRATADA as irregularidades observadas na execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
34. Conferir diariamente toda entrega de insumos zelando pelo fiel cumprimento dos protocolos de qualidade segundo ANVISA.
35. A omissão total ou parcial da fiscalização não eximirá a CONTRATADA de qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.
36. Garantir a fiscalização, acompanhamento e verificação da perfeita execução do contrato, em todas as fases da cadeia produtiva atingimento do objeto deste contrato, competindo-lhe, primordialmente, sob pena de responsabilidade;
37. Garantir todas informações e instruções ao CONTRATADO para fiel execução do contrato.
38. Cientificar aos seus superiores dos incidentes e ocorrências da execução do objeto deste contrato, que possam acarretar a imposição de sanções ou a rescisão contratual;
39. Zelar para que todos documentos comprobatórios de qualidade de serviço sejam preenchidos.
40. Promover, com a presença do CONTRATADO, a verificação dos serviços e fornecimentos já efetuados, emitindo a competente habilitação para o recebimento de pagamento;
41. Esclarecer prontamente as dúvidas do CONTRATADO e disponibilizar todas as normas e rotinas de segurança vigente na unidade.
42. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte de 60% dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;
43. Garantir para que seja cumprido o que dispõe a Portaria CVS-6/99 ou a Legislação vigente, referente ao "Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos".

44. Observar a integridade e a higiene de todas as refeições fornecidas, bem como dos insumos e gêneros alimentícios.
45. A CONTRATANTE deverá guardar amostras das preparações de grandes refeições e do lanche, quando for quitanda, por 72 (setenta e duas) horas em temperatura de 0 a 5°C, devidamente acondicionados em recipientes adequados – sacos plásticos esterilizados e lacrados – sendo que estes devem ser identificados com data, horário e tipo de preparação, para possível análise posterior, caso seja necessário.
46. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais.

A 1 - DA HIGIENE PESSOAL

- 1- Garantir que o funcionário que presta serviços na área de Nutrição tenha cuidados básicos relacionados com a saúde, com a higiene corporal, incluindo banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos, sendo o funcionário do sexo masculino não poderá fazer uso de barba e bigode;
- 2- 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;
- 3- Promover , quando no uso de luvas e máscaras descartáveis, seja seguidor corretamente a técnica recomendada;
- 4- Garantir a manutenção do uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e somente usado nas dependências internas do local de serviço, sapatos fechados, limpos e bem conservados, nada de adornos, unhas longas, esmaltes, cabelos soltos e etc.
- 5- Com relação á paramentação, faz-se necessário, garantir a higienizar adequada das mãos, uso de touca descartável, uniforme ,avental próprio para manuseio em fogo, máscara descartável e ao final da paramentação higienização das mãos, segundo POP específico a ser criado.
- 6- Garantir que o funcionário esteja com os cabelos limpos e totalmente protegidos por touca ou gorro nas áreas compreendidas de expedição de produtos acabados;
- 7- Garantir o uso de calçados fechados , em bom estado de conservação e higiene;

B) OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, observado o estabelecido nos itens a seguir:

1. Possibilitar e adequar-se a solicitações de pequenas ou grandes refeições com dietas restritivas e ou insumos específicos (por recomendação médica e/ou de nutricionista) em substituição da refeição estabelecida para o dia.
2. Garantir a confecção de cardápios diferenciados para todos comensais em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, aniversariantes do mês, dentre outros) em acordo com cardápio previamente planejado pela nutricionista do CASE.
3. Entregar os lanches devidamente acondicionados em papel filme ou outro material atóxico, inodoro, que apresente proteção ao alimento.
4. Garantir a uniformização dos seus funcionários como também condições de higiene pessoal em acordo com a Normatização da Vigilância Sanitária.
5. Fornecer todos os insumos, gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços.
6. Manter todos os equipamentos, utensílios ou materiais de consumo necessários a execução dos serviços em perfeitas condições de uso devendo substituir imediatamente aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas do CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação ou risco à segurança alimentar.
7. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE.
8. Responder ao CONTRATANTE pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio do CONTRATANTE por seus empregados e encarregados, responsabilizando-se pela manutenção e/ou substituição quando necessários.
9. Manter um estoque mínimo de gêneros e materiais compatíveis com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;
10. Garantir que o cardápio proposto pela CONTRATANTE, seja rigorosamente seguido, salvo casos excepcionais, os quais deverão ser comunicados por escrito a CONTRATADA.
11. Garantir a execução dos serviços referente à operacionalização de fornecimento de

insumos, materiais de consumo, gêneros alimentícios e mão de obra requisitadas para o desenvolvimento de todas as atividades necessárias a execução do objeto deste contrato;

12. Programar para o fornecimento de insumos, gêneros alimentícios e mão de obra, caso haja solicitações a maior ou menor, conforme flutuação diária da população de adolescentes do CASE;

13. Cumprir fielmente o contrato, de forma que a execução dos serviços atinja um ótimo padrão de qualidade;

14. Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições como: forro, azulejo, paredes, pisos, instalações elétricas e hidráulicas além das existentes, vinculadas ao serviço, realizando reparos, às suas expensas;

15. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, inclusive aquelas com substituição de produtos e ou refeições que não estejam de acordo com as especificações e condições avençadas, enquanto perdurar a vigência da contratação, sem qualquer ônus à CONTRATANTE.

16. Designar por escrito, no ato de recebimento de autorização de serviços, preposto para tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.

17. Recrutar em seu nome e sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhes efetuar todos os pagamentos, inclusive dos previstos na legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e quaisquer outros não mencionados, em decorrência de sua condição de empregador;

18. Fornecer os serviços/objetos contratados, independentes de quaisquer contratamentos, no prazo, locais e demais condições estabelecidas neste instrumento;

19. Garantir a qualidade dos serviços/objeto licitado, arcando com eventuais consequências sobre possíveis prejuízos e responsabilidades proveniente da sua execução.

20. Prestar esclarecimentos à CONTRATANTE sobre eventuais atos ou fatos notificados que envolvam a CONTRATADA, independente de solicitação;

21. Apresentar relação de todos os sócios que compõem seu quadro social, no momento da contratação e, durante a vigência do ajuste, sempre que a CONTRATANTE o requerer;

22. Fornecer, no ato da prestação/entrega dos serviços/objetos, recibo contendo a quantidade fornecida, horário e data da entrega, local para identificação/assinatura do servidor que recebeu os serviços, e demais informações pertinentes;

23. Responder por perdas e danos que vier a causar à CONTRATANTE ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais, a que estiver sujeita, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento realizado pela CONTRATANTE;

24. Possibilitar a visita da CONTRATANTE, por meio da nutricionista por ela indicada, sempre

que aquela julgar oportuno, para garantir a qualidade dos insumos e /ou gêneros alimentícios oferecidos pela CONTRATADA.

25. Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados no desempenho do objeto do contrato, ficando a CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo empregatício;

26. Providenciar para que todos os empregados cumpram as normas internas relativas à segurança no interior do Centro de Atendimento Socioeducativo de Anápolis – CASE – Anápolis;

27. Proporcionar, impreterivelmente, no curso da execução dos serviços, um ótimo tratamento cordial e eficiente aos usuários;

28. A CONTRATADA será responsável por todo e qualquer dano porventura causado aos usuários, em decorrência da má qualidade do objeto licitado;

29. Assegurar ao CONTRATANTE o direito de fiscalizar, suspender, mandar refazer qualquer fornecimento que não esteja de acordo com as normas ou especificações técnicas, sem ônus para o CONTRATANTE, ficando certo que, em nenhuma hipótese, a falta de fiscalização eximirá a CONTRATADA de suas responsabilidades.

30. Garantir o cumprimento de todas as exigências mínimas deste Termo de Referência e entregar os objetos, de primeira qualidade, atendendo as condições e quantidades estipuladas;

31. Responsabilizar-se por todas as despesas em sua totalidade, e ainda as com tributos fiscais trabalhistas e sociais, que incidam ou venha a incidir, direta ou indiretamente sobre o objeto adjudicado;

32. Transportar insumos, gêneros alimentícios e, caso necessário, pequenas refeições, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Portaria C.V.S. n.º 06/99 e/ ou legislação atualizada.

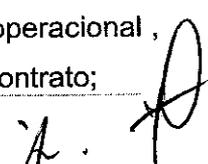
33. A CONTRATADA ficará obrigada a entregar os insumos e ou gêneros alimentícios conforme pedidos da CONTRATANTE nos devidos prazos, qualidade e quantidades solicitadas.

34. Os insumos e/ou gêneros alimentícios que não forem entregues dentro do padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE, deverá ser trocado sem nenhum custo para a mesma, não devendo a troca impactar no andamento do serviço.

35. O numero e função de colaboradores deverá seguir o quadro em anexo, com experiência em cozinha industrial, mediante aprovação da CONTRATANTE.

36. Garantir o fornecimento de descartáveis MO 100 e MO 70, copos descartáveis de 300 ml com tampa, talheres descartáveis, papel filme, guardanapos, pote descartável retangular 250 ml com tampa articulada quadrado com tampa, saco descartável de alimento com feixe (de maneira que acondicione pães individualmente), dentre outros que se fizerem necessários;

37. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, paralização, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área operacional, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato;



38. Garantir o fornecimento de uniformes , equipamentos de proteção individual e coletivo (NR6), crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do CONTRATANTE, bem como zelar pela imediata substituição dos mesmos, mediante a avaliação da CONTRATANTE , por escrito;
39. Cumprir a posturas do Município e as disposições legais Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato;
40. Adequar-se as necessidades de formalização de documentos ou procedimentos , que sejam requeridos pela CONTRATANTE;
41. Em **situações de emergência**, manter planos de Contingência e apresentá-los por escrito à nutricionista da CONTRATANTE nos casos: falta ou greve de funcionários/ falta de água e energia-Gás/ quebra do veículo de entrega/ devolução e reposição de produtivos fora do padrão e qualidade, assegurando a continuidade do serviço para execução do objeto deste contrato.
42. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital; os casos não previstos em contrato, considerados imprescindíveis para a perfeita execução do mesmo;
43. Comunicar a CONTRATANTE, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
44. Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal n.º 8.212/91). Encaminhar ao CONTRATANTE, mensalmente, antes do vencimento da primeira fatura;
45. Manter as dependências , utensílios e equipamentos vinculados a execução dos serviços em perfeitas condições de uso responsabilizando-se por eventuais extravios , danos ou quebras;
46. Fornecer , quando necessários, todos os utensílios e/ou equipamentos que se fizerem necessários para complementar e/ou substituir os utensílios e/ou equipamentos da CONTRATANTE, considerados essenciais para o serviço de produção da nutrição do CASE;
47. Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, seguindo o cronograma de limpeza proposto pela CONTRATANTE, as suas expensas, com a apresentação do laudo comprobatório do procedimento;
48. Realizar a desratização e desinsetização na área de produção, mediante cronograma da CONTRATANTE, com laudo comprobatório do procedimento;
49. Fazer manutenção preventiva e corretiva de toda instalação e equipamentos, mediante cronograma confeccionado pela CONTRATANTE, com selo de identificação de checagem ,

substituindo-os quando necessário, sem qualquer ônus ao CONTRATANTE.

50. Promover a aquisição e instalação de equipamentos necessários a prestação de serviços e /ou substituição dos equipamentos considerados impróprios pela CONTRATANTE, mediante justificativa escrita, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem ônus ao CONTRATANTE.

51. Manter a equipe de mão de obra que presta serviço à CONTRATANTE em condições de saúde compatível com suas atividades em um serviço de cozinha industrial, segundo a legislação vigente.

52. Providenciar a substituição de funcionários que não estejam exercendo suas funções com ética e profissionalismo, causando uma desarmonia no ambiente de trabalho e risco na segurança alimentar dos comensais sadios.

53. Os custos de água e energia elétrica corresponderá à proporcionalidade da área física ocupada pelo imóvel cedido, e deverão ser reembolsados pela empresa constando mensalmente na Nota Fiscal emitida pela CONTRATADA, a compensação dos valores correspondentes ao consumo de água e energia que for apurada no período utilizado;

54. Caso haja necessidade de realização de despesas para tratamento dos resíduos também será de responsabilidade da CONTRATADA.

55. A distribuição de refeições deverão ocorrer no refeitório dos colaboradores e nas alas de alojamento dos adolescentes, bem como responsabilizar-se por toda coleta de resíduos relacionados a alimentação.

56. **Responsabilidade civil:** A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

57. As despesas relacionadas ao fornecimento de GÁS DE COZINHA para execução do objeto deste contrato será de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

B -1) - NORMATIVA DE RECEBIMENTOS:

1- No recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados)

Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do S.I.F., MS ou órgão competente, transportados em carros fechados, refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou à vácuo em condições corretas e

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

2- Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes: RDC 216

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	Até 6° C com tolerância até 7°C ou conforme recomendação do fabricante
Pescados	Até 3°C ou conforme recomendação do fabricante
Carnes congeladas	-12° C com tolerância até -15° C
Frios e embutidos industrializados	Até 10° C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

3- No recebimento de hortifrutigranjeiros

Deverá ser observado, tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos.

Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidas por bandejas, tipo "gavetas", apresentado a casca íntegra e sem resíduos.

4- Temperatura recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros pré-processados e congelados	- 18° C com tolerância até - 15° C
Hortifrutigranjeiros pré-processados e resfriados	Até 10° C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados " in natura"	Temperatura ambiente

5- No recebimento de leite e derivados

Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do S.I.F., MS ou órgão competente, transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas

corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

Deverá ser conferido rigorosamente:

O prazo de validade do leite e derivados combinados com o prazo de planejamento de consumo;

As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

Temperaturas para o recebimento de leite e derivados:

Leite "in natura" e seus derivados	Até 10° C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

6- No recebimento de estocáveis

Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas nos rótulos.

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.

7- Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

Produtos estocáveis	Fresco e arejado: temperatura ambiente
---------------------	--

8- No recebimento de sucos e demais produtos industrializados:

Deverá 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.

9- No recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza

Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.

Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender

a legislação vigente.

Fornecimento dos produtos para manutenção da higienização local, todos aprovados pela Vigilância Sanitária com FISP e ficha técnica.

PRODUTOS
Detergente e desinfetante clorado a 200 ppm cloro ativo
Detergente neutro
Detergente cáustico e quartenário de amônia
Álcool 70 ° GL
Detergente neutro
Desincrustante e detergente neutro desinfetante clorado
Esponja dupla face
Fibraço
MOPES
Vassouras
Panos descartaveis
Panos de algodão
Rodos
Vassouras
Sabonete bactericida liquido
Papel Toalha não reciclado
Saco de lixo 100 litros
Porta sabonete liquido
Porta papel toalha

B-2) HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO- HORÁRIOS DE INICIO DA DISTRIBUIÇÃO.

Item	Unid.	Discriminação do Material/Serviço	Horário Adolescente s	Horário Colaboradores/Se rvidores
01	Unid	Café da manhã	7:30h	8:00- 9:00h
02	Unid	Almoço	11:30h	12:00 – 13:00h
03	Unid	Lanche da tarde	15:00h	15:00 - 16:00h
04	Unid.	Jantar	17:30h	18:00 – 19:00 h
05	Unid.	Lanche da noite	21:00h	21:00 -22:00h

Obs: Os horários acima poderão ser alterados segundo a realidade das atividades da Unidade e mediante aviso formal.

B.3) PRODUÇÃO

Produtos alimentícios a serem utilizados

Os principais produtos alimentícios empregados na elaboração das refeições , segue abaixo:

PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	TIPO
Açúcar	
Arroz polido	Longo, fino, tipo I, e agulhinha branco
Feijão	Tipo I – carioca, preto
Manteiga	De leite
Óleo	Soja
Leite UHT	Integral tipo 1 e semi desnatado, soja
Sal	Refinado, iodado
Massa seca	Com ovos, sem ovos .
Ovo	Tipo A
Hortifruti	Integros
Carnes	De segunda / Peixe sem espinhas.
Suco em pó	

Obs: Marcas fornecidas que não forem aprovadas pela contratante , desde que justificadas, deverão ser alteradas.

B.4) PER CAPTA

Per capta mínimos.

Gênero/Produto	Consumo Per Capta	Frequência de utilização
Leite de vaca	300 ml	diário
Achocolatado	30 g	diário
Café torrado e moído	80 ml	diário
Pão francês e uma opção de outro pão ou rosca, em cardápio montado para desjejum e demais lanches, ou de peta para dietas sem glúten	50 g	diário

Manteiga	10 g	diário
----------	------	--------

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita
Suco de frutas diluição 30%	300 ml
Pão	50 g
Sanduíche natural	Unid.
Bolo especiais	130 g
Pão de queijo	130 g
Biscoito de queijo	130 g
Roscas	130 g
Esfirra de frango	130 g
Esfirra de carne	130 g
Enroladinho de queijo	130 g
Pão pizza	130 g
Torta Salgada	130 g
Quibe	130 g
Pão c/ carne	130 g
Cachorro quente	150 g

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita
Arroz	200 g
Feijão	100 g
Feijão tropeiro	150 g
Tutu	150g

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita
<u>Carne Bovina / Grelhados e bifes</u>	200 g
Bife á rolê, assados, picados.	180 g
Móida	150 g
<u>Carne Suína / Perna</u>	180 g
Bisteca	250 g
<u>Aves / Filé de peito</u>	180 g
Coxa e Sobrecoxa	250 g
Escondidinho	200 g
Filé de Tilápia	180 g

Feijoada	350g
Panqueca	200 g
Lazanha	200 g

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita
Soufle	180 g
Milho refogado	150 g
Farofa enriquecida	80 g
Massa seca, incluindo macarrão primavera, sem preparo.	160 g
Banana assada	120 g
Massas recheadas	180 g
Vegetais B e C cozidos diversos ou assados ou gratinados	150 g
Tortas salgadas	180 g
Purês e cremes	180 g
Virado de legumes com ovos	150g
Brocolis / couve flor na manteiga	150 g
Batata palito	180 g
Chica doida	180 g

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita
Vegetal A (verde escuro e verde claro Diário)	40 g
Vegetal B- salada	80 g
Vegetal C- salada	80 g
Camponata de beringela	80 g

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita
Doces em calda de fruta	120 g
Goiaba	Unid.
Abacaxi descascado	200 g
Banana prata	Unid.
Laranja	Unid.
Maçã	Unid.
Mamão	200 g
Manga	200 g

Melancia	300 g
Tangerina	Unid.
Melão	200 g
Sorvete	200 g
Doce em pasta ou tablete	80 g
Mousse	100g
Doce de leite	80g
gelatina	100 g

B.5) UTENSILIOS E EQUIPAMENTOS MINIMOS REQUERIDOS :

Relação de Equipamentos		
Item	Descrição do Bem	Quantidade
01	Arquivo 04 Gavetas -	1,00
02	Balança Plataforma 150 Quilos	1,00
03	Balcão café e pesquisa 1200 x 800 x 900 em MDF com pedra em granito arabesco	1,00
04	balcão neutro suco 1200 x 800 x 900 em MDF com pedra em granito arabesco	1,00
05	balcão neutro temperos 1200 x 800 x 900 em MDF com pedra em granito arabesco	1,00
06	balcão padrão pista fria 1500 x 1200 x 900 elétrico 840W, 220V (2 fios + T)	1,00
07	Balcão pratos e bandejas 1200 x 800 x 720	1,00
08	Balcão Térmico 4 Cubas de Inox 1600 x 1200 x 900, 1500W, 220V, (2 fios + T)	1,00
09	Cadeira Giratória	1,00
10	Cadeiras para refeitório com encosto de plástico	24,00
11	Chapa de sobrepor dupla 0,80 x 0,80	1,00
12	Computador Completo com impressora (1 para galpão)	1,00
13	Descascador de legumes 5 Kg	1,00
14	Estante PVC 06 planos 1000 x 500 x 1700 - GALPÃO- lavável e impermeável	6,00
15	Estrado PVC 0,80 x 0,80 - GALPÃO	2,00

16	Fogão Industrial de centro grelha 40 c/ 08 Bocas 2000 x 1200 x 850	1,00
17	Freezer 02 Tampas 240 litros	1,00
18	Geladeira Industrial 4 portas	1,00
19	Liquidificador Industrial 6 litros	1,00
20	Mesa Madeira 02 Gavetas	1,00
21	Mesa retangular para refeitório 4 lugares 1200 x 800	6,00
22	Multi processador industrial Robot Cup	1,00
23	Pass Through quente	1,00
24	Carrinho plataforma feito sob medida para distribuição dos alimentos, sendo 1mt de comprimento por 0,60 cm de largura, comprotetor superior e inferior de 0,30 cm.	3,00
25	Picador de Legumes Manual . Cabrita	1,00
26	Sistema de Coifa Completo	1,00
27	Ralos com abertura e fechamento do tipo escamoteável	Necessario

Relação de Utensílios		
Item	Descrição do Bem	Quantidade
01	Abridor de latas	02
02	Afiador Faca (Chaira)	01
03	Aranha	02
04	Azeiteiro / Vinagreiro em acrílico	06
05	Bacia Plástica Branca 80 cm	04
06	Balde 20 litros com alça	02
07	Bandeja plástica Vermelha distribuição restaurante	50
08	Bandeja redonda inox mesa do café	01
09	Batedor Pêra	02
10	Borrifador 500 ml	06
11	Caçarola tipo hotel nº 30 (9,5 litros) c/ tampa	04
12	Caçarola tipo hotel nº 40 (23,5 litros) c/ tampa	04
13	Caçarola tipo hotel nº 55 (52 litros) c/ tampa	03
14	Caçarola tipo hotel nº 60 (73 litros) c/ tampa	02
15	Caixa de carne Grande (padiola)	04
16	Caixa plástica retangular 2 litros	02

17	Caldeirao de Alumínio 50 litros	02
18	Caldeirão nº 30 (35 litros)	01
19	Caldeirão nº 40 (45 litros)	01
20	Caneco de alumínio nº 18 (4,5 litros)	03
21	Chinoir	01
22	coador de flanela 22 cm	02
23	Colher Arroz inox primeira linha	06
24	Conchas Grandes Alumínio	02
25	Conchas Inox para molho	02
26	Conchas Inox servir	04
27	Descascador manual de legumes	06
28	Escorredor em alumínio para Arroz	01
29	Escorredor em alumínio para Macarrão	01
30	Escumadeira Aranha para fritura	02
31	Escumadeira em alumínio nº 16	02
32	Escumadeira Inox para servir	04
33	Espátula Inox cabo atileno 10 cm	01
34	Faca 10 Polegada	02
35	Faca 12 Polegadas	02
36	Faca 8 polegadas	02
37	Faca para decoração de pratos	01
38	Faca Serra	01
39	Farinheira vem plast tipo queijeira	02
40	Filtro de água para torneira	01
41	Forma em alumínio para bolo Grande	06
42	Forma em alumínio para bolo nº 00 (empada)	30
43	Frigideira Alumínio nº 28 antiaderente	02
44	Garfo Bidente Grande Cabo Atileno	01
45	Garrafa Térmica 1,8 litro inox mesa do café	01
46	Garrafa Térmica 10 Litros	08
47	GN 1/1 100 c/ alça	16
48	GN 1/1 150 c/ alça	02
49	GN 1/1 30 c/ alça finalização de serviço	06
50	GN 1/2 100 c/ alça	08
51	Jarra Plástica	04
52	Jogo americano laranja	48
53	Lixeira 100 litros com pedal branca	04

54	Lixeira 20 litros com pedal para banheiro	02
55	Lixeira 6 litros para papel	01
56	Luva de malha de aço média (M)	02
57	Pá de atileno tipo remo	01
58	Pedra para amolar facas	01
59	Pegador Massa	04
60	Pegador para carnes	04
61	Pegador para saladas	04
62	Peneira Arame	01
63	Porta Guadanapos Cozza	06
64	Porta talheres Marti Plast BG 200	06
65	Prato de mesa porcelana Branca redondo 25 cm	50
66	Prato de sobremesa porcelana Branca redondo 15 cm	50
67	Ralo 4 Lados	01
68	Relógio de parede	01
69	Saboneteira dosadora	04
70	Saladeira acrílica Vem Plast M vermelha	04
71	Saladeira acrílica Vem Plast P vermelha	06
72	Saleiro acrílico	06
73	Suporte para coador grande	01
74	Suporte para fita Film	01
75	Tábua Atileno 50 x 35 x 7 - cores Vermelha, verde, branca, azul	01
76	Tabuleiro Grandes Médio	04
77	Taça inox para sobremesa	100
78	Tampa para GN 1/1 com recorte	16
79	Tampa para GN 1/2 com recorte	08
80	Toalheiro de papel	04
81	Açucareiro inox	02
82	Garfo de mesa Tramontina/Hercules	50
83	Faca de mesa tramontina/hercules	50
84	Colher de sobremesa Tramontina/Hercules	50
85	Displays em acrílico para balcão distribuição	10
86	Caixa vazada hortifrutigranjeiros	10

C - REQUISITOS TÉCNICOS

Será exigido da proponente vencedora, independente de constar no edital da sessão pública de contratação, a seguinte documentação em conformidade com o objeto:

Alvará Sanitário da empresa licitante, expedido pela **Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal**, conforme exigido pela Lei Federal nº 63.60/76 (art. 2º), Decreto Federal nº 79.094/77 (art. 2º) e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98;

Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição);

Comprovante de possuir em seu quadro permanente, responsável técnico sendo profissional de nível superior em nutrição, devendo atender o preconizado na Resolução CFN Nº 466/2010 do Conselho Federal de Nutricionistas.

Certificado de vistoria do veículo para o transporte de alimentos expedido pela Vigilância Sanitária, conforme a Resolução RDC nº 216/04 da ANVISA, caso a empresa apresente um carro para tal fim

D- DISPOSIÇÕES GERAIS:

A CONTRATANTE será responsável pela elaboração e garantia de presença de todos os POP's de Higienização, procedimentos de entrega das pequenas refeições e todos os outros que se fizerem necessários para a boa execução do serviço, devendo zelar para que as refeições sejam conferidas na sua chegada e em toda distribuição, mantendo constantemente a segurança alimentar dos alimentos.

O pagamento será efetivado mediante Nota Fiscal emitida pela CONTRATADA, após aprovação pelo Executor do Contrato das faturas previamente apresentadas e aprovadas discriminando o quantitativo e valor das refeições servidas. A Nota Fiscal deverá ser atestada pelo Executor do Contrato e a quem mais a autoridade superior do IDTECH delegar.

O contrato a ser firmado entre O Instituto de Desenvolvimento Tecnológico e Humano - IDTECH e a proponente vencedora terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, poderá ser aditado e /ou prorrogado por iguais e sucessivos períodos, conforme previsto em regulamento da Instituição.

Os produtos deverão ser ENTREGUES mediante solicitação da CONTRATANTE da seguinte forma:

Local: Centro Regionalizado de Atendimento Sócio Educativo – CASE

Endereço: Avenida Brasil Sul, nº. 6.752, **Bairro:** São João, **Cidade:** Anápolis - GO

Solicitação de Rotina: Escala proposta pela Nutricionista da CONTRATANTE.

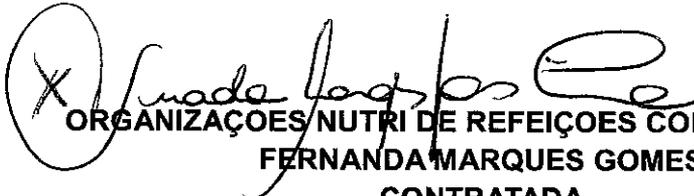
Solicitação de Urgência/Emergência: até 40 (quarenta) minutos

E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente documento em duas vias de igual teor e forma, para um só efeito, na presença das testemunhas ao final nomeados e que a tudo assistiram e conhecimento tiveram, para que surtam seus jurídicos e legais efeitos.

Goiânia/GO, 01 de março de 2019.

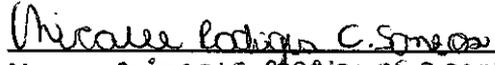

INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E HUMANO – IDTECH
JOSÉ CLAUDIO PEREIRA CALDAS ROMERO
CONTRATANTE


MARCELO DE OLIVEIRA MATIAS
ADVOGADO – OAB/GO 16.716
ASSESSOR JURÍDICO - IDTECH


ORGANIZAÇÕES NUTRI DE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
FERNANDA MARQUES GOMES
CONTRATADA

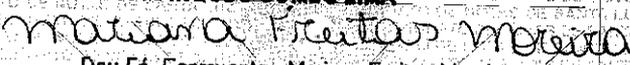
Testemunhas:


Nome:
CPF/MF: 005 732 831-36


Nome: MICAELLE RODRIGUES CARNEIRO SANTOS.
CPF/MF: 139.905.176-00

 **CARTÓRIO DO 1º TABELIONATO DE NOTAS DE SANTA LUZIA - GOIÁS**
Tabelião Leticia Lima de Paiva
Rua F, nº 41 - B. Frimisa - Santa Luzia - MG - Tels.: (31) 4132-0559 / 3674-2717
E-mail: cartorio@cartoriolimadepaiva.com.br - www.cartoriolimadepaiva.com.br

Reconheço por semelhança a(s) firma(s) de:
FERNANDA MARQUES GOMES LIMA


Dou Fé. Escrevente - Mariana Freitas Moreira
Data/Hora da utilização: 03/06/2019 15:17:48

Emot: 5 Rec: 0,3 TF-L: R\$ 1,00 Total: R\$ 6,95

 **RECONHECIMENTO DE FIRMA**
CSI 93118