



www.policiamilitar.sp.gov.br
9gb1sgb3pb@policiamilitar.sp.gov.br
Avenida Raul Furquim, 1663. Jd Marajá.
Bebedouro/SP
(17)3342-3365



SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO

Bebedouro, 13 de novembro de 2020.

MEMORIAL DESCRITIVO ALIMENTAÇÃO PELOTÃO DE BOMBEIROS DE BEBEDOURO Nº9GB-001/130/20

Memorial referente à contratação de Empresas Especializadas em Prestação de Serviços de Alimentação ao efetivo do Pelotão de Bombeiros de Bebedouro.

1. DO OBJETO

1.1. PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, objetivando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para fornecimento parcelado de refeições destinadas aos Bombeiros Militares de serviço que integram o efetivo do Pelotão de Bombeiros do município de Bebedouro, compreendendo a preparação e distribuição de refeições prontas, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas–sanitárias adequadas.

1.2. A prestação de serviços de alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratada, onde a alimentação será preparada. As refeições serão porcionadas em recipientes adequados, devidamente acondicionadas e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação pertinente, observados os dias, horários estabelecidos e o(s) local (is) de entrega indicado(s) pelo Contratante.

1.3. O objeto inclui o fornecimento de:

- a) refeição pronta, gêneros e produtos alimentícios;
- b) equipamentos complementares necessários para a perfeita execução dos serviços;
- c) mão-de-obra especializada, a saber, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.
- d) Transporte compatível com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

“Nós Policiais Militares, sob a proteção de Deus, estamos comprometidos com a Defesa da Vida, da Integridade Física e da Dignidade da Pessoa Humana”



PMESPDC1202042752A

1.4. Descrição dos Objetos

1.4.1. Os serviços prestados serão destinados ao público interno de serviço (efetivo de bombeiros militares do serviço operacional e administrativo), para atendimento de:

- a) Desjejum;
- b) almoço e
- c) jantar.

1.4.2. A prestação de serviços inclui:

1.4.2.1. refeição pronta, gêneros e produtos alimentícios de **primeira qualidade**.

1.4.2.2. Mão-de-obra, pessoal técnico, operacional e administrativo especializado, incluindo acompanhamento constante e pessoal de profissional nutricionista.

1.4.2.3. Amostras periódicas das preparações e gêneros.

1.4.2.4. Transporte compatível com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

2. DOS LOCAIS DE ENTREGA

Pelotão de Bombeiros de Bebedouro	Av. Raul Furquim, 1663 – Jd Marajá. Bebedouro/SP
--	--

3. ESTIMATIVA DE CONSUMO

ESTIMATIVA DIÁRIA, MENSAL E ANUAL DE CONSUMO			
	DIÁRIA	MENSAL	ANUAL
Desjejum	18	414	4968
Almoço	11	253	3036
Jantar	7	161	1932

3.1. Consumo geral anual

Desjejum	4.968
Almoço+Jantar	4.968

4. DIAS E HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS

“Nós Policiais Militares, sob a proteção de Deus, estamos comprometidos com a Defesa da Vida, da Integridade Física e da Dignidade da Pessoa Humana”



As refeições deverão ser entregues de segunda a segunda, incluindo feriados e finais de semana, conforme os horários definidos abaixo:

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Desjejum	Das 06:30 h às 07:00 h
Almoço	Das 11:30 h às 12:00 h
Jantar	Das 18:30 h às 19:00 h

5. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e entrega das refeições ao (s) local (is) indicado (s) pelo Contratante, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários, bem como a destinação final correta dos resíduos sólidos, no que tange a coleta seletiva e, notadamente, reciclagem de embalagens e recipientes individuais aluminizados.

5.2. Para o desenvolvimento das atividades, a **CONTRATADA deverá complementar e instalar os equipamentos**, mobiliários e utensílios **considerados necessários** para a execução do serviço.

5.3. A CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

a) programação das atividades de nutrição e alimentação;

b) cumprimento do cardápio diário completo – semanal, estabelecido pelo Comandante do Pelotão de Bombeiros de Bebedouro - prevendo-se substituições, observado o Anexo I da Resolução SAMSP-16/98 - relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos “per capita” e frequência de utilização;

c) aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

d) controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

e) armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

“Nós Policiais Militares, sob a proteção de Deus, estamos comprometidos com a Defesa da Vida, da Integridade Física e da Dignidade da Pessoa Humana”



- f) programação e aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;
- g) pré-preparo e cocção dos alimentos;
- h) acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;
- i) expedição, transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais;
- j) higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços;
- k) afixação, em local visível, do cardápio do dia e as preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar.
- l) dedetização do local e controle de pragas e roedores, observadas as prescrições normativas em vigor (Vigilância Sanitária).
- m) Transporte compatível com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

5.4. O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, em especial, aos padrões da Vigilância Sanitária.

5.5. O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente para o atendimento da demanda de usuários.

5.6. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênicas e sanitárias adequadas com a devida identificação do valor calórico.

5.7. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento.

5.8. As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração no prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

“Nós Policiais Militares, sob a proteção de Deus, estamos comprometidos com a Defesa da Vida, da Integridade Física e da Dignidade da Pessoa Humana”



5.9. Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida mensalmente, ou a qualquer momento em casos de suspeita de intoxicações ou infecções alimentares.

5.10. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA, deverá elaborar Manual de Boas Práticas de Manipulação, com base na Portaria CVS nº 5/13, de 19/4/2013, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATADA, onde a alimentação será preparada para sua posterior distribuição.

5.11. Além das refeições diárias constantes do cardápio previamente elaborado, deverá haver previsão para dietas especiais, as quais serão servidas mediante requisições expedidas por Médico da Unidade Integrada de Saúde (UIS) ou ainda pelo Comandante do Pelotão de Bombeiros de Bebedouro previamente solicitada à contratada.

6. DA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

6.1 Composição geral das refeições servidas:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	a) 1 (um) lanche contendo 1 pão francês (entre 40 e 50 g), 1 fatia de mussarela (entre 30 e 40g), 1 fatia de presunto (entre 30 e 40g); b) Frutas da época – uma opção por dia (abacaxi, maçã, banana nanica, mamão papaya, melão, morango, melancia etc) (entre 60 e 130g); c) Leite semidesnatado (150 ml) e achocolatado (2 colheres de sopa); d) Iogurte de morango (150 ml);
ALMOÇO	a) arroz (150 g); feijão (150g); legume (100 g); salada (100 g); 1 proteína (carne vermelha, 100 g); 1 proteína (carne branca, 100 g); b) suco natural (400 ml); c) sobremesa (entre 100 e 200 g) (doce ou fruta);

“Nós Policiais Militares, sob a proteção de Deus, estamos comprometidos com a Defesa da Vida, da Integridade Física e da Dignidade da Pessoa Humana”



JANTAR	a) arroz (150 g); feijão (150g); legume (100 g); salada (100 g); 1 proteína (carne vermelha, 100 g); 1 proteína (carne branca, 100 g); b) suco natural (400 ml); c) sobremesa (entre 100 e 200 g) (doce ou fruta);
--------	---

OBSERVAÇÕES:

- 1) Em casos de acontecimentos excepcionais, ocorrências diversas, catástrofes naturais, treinamentos operacionais, entre outros que mobilize grande contingente do Corpo de Bombeiros, a Contratada deverá fornecer o almoço ou jantar em embalagem tipo “marmitex” em condições adequadas para ser consumida (aquecida) no local de emprego do efetivo. As embalagens deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos que garantam a qualidade quando de seu consumo. Fica sob responsabilidade da Contratada, em tais circunstâncias, a entrega da refeição no local que será antecipadamente estabelecido.
- 2) Ocorrendo tal hipótese, na embalagem conterá refeição composta de arroz, feijão, prato principal, guarnição, salada, uma fruta ou sobremesa adequada à ocasião e um suco artificial, cujo valor equivalerá ao de uma alimentação normal servida cotidianamente à Contratante e sem qualquer outro ônus, a esta última.
- 3) Se for necessário que o desjejum seja servido nas mesmas condições a Contratada deverá fornecer 02 pães com frios, uma fruta, um suco artificial em embalagem descartável e uma barra de cereal.
- 4) Funcionários com restrição médica: - arroz, caldo de feijão, prato principal (desfiado ou moído ou subdividido), sempre cozido ou grelhado, guarnição (legumes bem cozidos, subdivididos ou purês), sobremesas como mamão, pêra, melão, maçã ou banana prata, ou doces simples (não confeitados) e suco natural.

7. CUMRIMENTO DO CARDÁPIO

Para cumprimento dos cardápios, deverá ser observado o que segue:

- a) Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos “per capita”, frequência de utilização, constante no Anexo I, da Resolução SAMSP-16/98;
- b) Toda a alimentação deverá ser de primeira qualidade, inclusive as carnes deverão ser de

“Nós Policiais Militares, sob a proteção de Deus, estamos comprometidos com a Defesa da Vida, da Integridade Física e da Dignidade da Pessoa Humana”



primeira;

c) Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo etc.

d) A forma de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio estabelecido previamente pela CONTRATANTE;

e) Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pelo Comandante do Pelotão de Bombeiros de Bebedouro ou pessoa por ele designado, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;

f) Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratado, com antecedência de 10 (dez) dias em relação ao 1º dia de utilização;

g) Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes da relação do Anexo I da Resolução SAMSP –16/98.

h) A qualidade da refeição servida no jantar não deverá ser inferior àquela servida no almoço.

i) O suco de fruta distribuído nas refeições deverá ser natural, admite-se suco de polpa ou concentrado, de primeira qualidade, porém o mesmo não deverá ser artificial.

8. SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE REFEIÇÕES

As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

8.1 As refeições deverão ser transportados devidamente acondicionados em condições adequadas de higienização e conservação até o(s) local(is) definido(s) pelo Contratante. A distribuição ficará sob responsabilidade da Contratada.

8.2 A CONTRATADA deverá garantir a entrega das refeições, mantendo veículo(s) e funcionários em número suficiente, com possibilidade de substituição, sempre que houver necessidade, não causando atrasos nas entregas.

8.2 A distribuição de refeições será pelo sistema de balcão térmico para preparações, sendo que as refeições serão porcionadas no sistema “self-service” parcial ou com porcionamento integral executado pela CONTRATADA, onde os empregados da CONTRATADA farão o porcionamento do prato principal e da guarnição por ocasião do consumo em sistema “self-service”.

8.3 O porcionamento das refeições Almoço e Jantar deverá ser da seguinte forma:

“Nós Policiais Militares, sob a proteção de Deus, estamos comprometidos com a Defesa da Vida, da Integridade Física e da Dignidade da Pessoa Humana”



- a) As saladas, arroz, feijão e sopa dispostos nos balcões térmicos/refrigerados;
- b) Suco deverá ser fornecido em recipiente próprio com refrigeração adequada;
- c) Quanto à sobremesa:
 - A fruta deverá ser higienizada para ser fornecida;
 - O doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100ml.
 - O doce industrializado em conformidade com a Portaria C.V.S nº 5/13 de 19/4/2013.

9. OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO

9.1. Dos gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo:

- a) **Os gêneros e produtos alimentícios**, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, **deverão ser de qualidade comprovada**;
- b) Para a utilização dos gêneros e produtos alimentícios, deverá ser observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo (Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78) e Portaria C.V.S. nº 5/13, de 19/4/2013.
- c) Os alimentos preparados e não consumidos nas refeições não poderão ser utilizados posteriormente;
- d) **Todos os gêneros alimentícios empregados nas elaborações das refeições deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação podendo a contratante vetar o recebimento e/ou a utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não se adequarem ao seu controle de qualidade.**
- e) O sal deverá ser refinado e iodado.
- f) Utilizar óleo de soja (de milho ou de canola quando solicitado), vinagre, molho de pimenta, farinha, pó de café, chá, gelatina, pudim, margarina ou manteiga, bolachas, leite em pó, açúcar, adoçantes e outros gêneros alimentícios sempre de primeira qualidade e marca conceituada no mercado podendo a Contratante vetar qualquer produto que não apresentar qualidade satisfatória.
- g) As verduras, frutas, legumes e leguminosas deverão ser frescos e de primeira qualidade.
- h) Os molhos a base de maionese deverão ser industrializados e de primeira qualidade.
- i) **As preparações a base de peixe ou de carne suína deverá acompanhar: uma fatia de limão, molho tártaro, rose, mostarda, e outros não podendo ser servido como guarnição.**
- j) Os molhos para salada deverão ser variados: vinagrete, maionese ou com ervas variadas ou rose, etc.

“Nós Policiais Militares, sob a proteção de Deus, estamos comprometidos com a Defesa da Vida, da Integridade Física e da Dignidade da Pessoa Humana”



9.2. Do armazenamento de gêneros e produtos alimentícios:

- Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo, a Portaria C.V.S. nº 5/13, de 19/4/2013.
- O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível 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.

9.3. Do preparo da alimentação:

- O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas, e de acordo com o Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria C.V.S. nº 5/13, de 19/4/2013.
- Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição;
- **Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade da Portaria C.V.S nº 5/13, de 19/4/2013;**
- Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com fita filme de P.V.C., atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;
- A água para diluição de sucos deverá ser filtrada;
- Todas as refeições deverão ser submetidas à CONTRATANTE para degustação, devendo a CONTRATADA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.
- A CONTRATADA deverá permitir a fiscalização da Prefeitura Municipal de Bebedouro através de representante, de preferência nutricionista, e representante do Corpo de Bombeiros, de preferência o Comandante do Pelotão de Bombeiros de Bebedouro, em suas instalações, bem como no preparo e transporte das refeições, sempre que a Contratante achar conveniente.

9.4. Do transporte:

As refeições e recicláveis (copos e talheres) deverão ser transportados devidamente

“Nós Policiais Militares, sob a proteção de Deus, estamos comprometidos com a Defesa da Vida, da Integridade Física e da Dignidade da Pessoa Humana”



aconicionados em condições adequadas de higienização e conservação até o(s) local (is) definido(s) pelo Contratante. A distribuição ficará sob responsabilidade do Contratante.

Deverá ser mantido a quantidade de veículos para transporte da alimentação, em número suficiente e em condições adequadas de forma a cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo Contratante.

Os veículos utilizados no transporte das refeições e aqueles eventualmente envolvidos no apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol, biodiesel ou gás natural veicular (GNV); os veículos flex devem ser abastecidos obrigatoriamente com etanol, de acordo com o Decreto 59.038 de 3 de abril de 2013.

9.5. Da distribuição das refeições:

- A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;
- Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;
- Os utensílios e recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas.

9.6. Do controle bacteriológico dos alimentos:

- Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, se houver, e mantê-las sob refrigeração por 72 horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) à CONTRATANTE.
- A contratada, quando comprovado, é responsável civil e criminalmente por qualquer dano que os consumidores possam sofrer por problemas relacionados à alimentação (intoxicação e outros).

9.7. Da higiene:

- A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA, e deverá ser executada observadas as normas da Portaria C.V.S. nº 5/13, de 19/4/2013;
- O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou

“Nós Policiais Militares, sob a proteção de Deus, estamos comprometidos com a Defesa da Vida, da Integridade Física e da Dignidade da Pessoa Humana”



empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde;

- A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA;
- Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos pela CONTRATADA, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos reforçados nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pela CONTRATANTE para o destino final;
- Os vasilhames e caixotes pertencentes à CONTRATADA deverão estar dispostos em local estabelecido pela CONTRATANTE para tal fim;
- A higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pela CONTRATADA, é de sua responsabilidade.

9.8. Das instalações e dos equipamentos:

- As adaptações/complementações que se fizerem necessárias, na área física e nos equipamentos, serão efetuadas pela CONTRATADA, às suas expensas, com prévia anuência da CONTRATANTE. No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONTRATADA;
- A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.
- 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. Recomenda-se o uso de utensílios de corte de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos.
- A CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados, bem como para a segurança das instalações da CONTRATANTE.

10. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

A contratada, além de atender as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal nº 12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos promovendo o desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei nº 12.300 de 16 de março de 2006, que institui a política estadual de resíduos sólidos, regulamentada pelo

“Nós Policiais Militares, sob a proteção de Deus, estamos comprometidos com a Defesa da Vida, da Integridade Física e da Dignidade da Pessoa Humana”



Decreto nº 54.645, de agosto de 2009; cumulada com a Lei nº 13.798, de 9 de novembro de 2009, que implementou a Política Estadual de Mudanças Climáticas – PEMC, regulamentada pelo Decreto nº 55.947, de 24 de junho de 2010, naquilo que sejam aplicáveis à execução específica da atividade, deverá observar:

11. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

11.1 - Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.

11.2 - Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas de apoio à distribuição das refeições aos comensais.

11.3 - Elaborar mensalmente o cardápio, com antecedência de 10 dias (Comandante do Pelotão de Bombeiros de Bebedouro ou pessoa por ele designado), com frequência de repetição quinzenal, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

11.4 - Receber e distribuir as refeições aos comensais.

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

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

11.6 – Encaminhar quinzenalmente, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

12. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

12.1 - 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, cabendo:

- a) 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 recicláveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.
- b) Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida.
- c) Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliação periódica.

“Nós Policiais Militares, sob a proteção de Deus, estamos comprometidos com a Defesa da Vida, da Integridade Física e da Dignidade da Pessoa Humana”



d) Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.

12.2 - A fiscalização do 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 e veículos utilizados para o transporte das refeições.

12.3 - 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.

13. CONTROLE DO NÚMERO DE REFEIÇÕES

13.1. Este controle do número de refeições servidas para funcionários (efetivo operacional e administrativo do Pelotão de Bombeiros de Bebedouro), será realizado diariamente, através do acompanhamento do setor administrativo da Contratante, juntamente com um funcionário designado pela Contratada e outro funcionário designado pela Contratante.

13.2. Para fins de reembolso dos serviços prestados pela Contratada, será considerado o número de refeições servidas, verificado, ao final de cada período de refeição (desjejum, almoço, jantar), através do número registrado pelo funcionário da Contratante.

13.3. O fornecimento de refeições à funcionários da contratada (ou de outra OPM) será somente com autorização do Gestor do contrato.

14. CONDIÇÕES GERAIS

14.1. Por se tratar de tipo de desjejum, almoço e jantar, poderá haver 2 empresas contratadas, sendo uma para almoço e jantar e outra para o desjejum.

14.2. As notas fiscais deverão ser encaminhadas quinzenalmente pela contratada, até quarta-feira, a fim que o pagamento seja efetuado quinzenalmente.

14.3. O Pelotão de Bombeiros de Bebedouro coloca à disposição da contratada sem qualquer ônus, na vigência da prestação dos serviços e exclusivamente para essa finalidade, as seguintes áreas, instalações e recursos:

“Nós Policiais Militares, sob a proteção de Deus, estamos comprometidos com a Defesa da Vida, da Integridade Física e da Dignidade da Pessoa Humana”



a) Refeitório.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

Por conta da prestação dos serviços especificados no presente projeto básico, fica estabelecida a observância dos princípios, entre outros, da boa-fé, bom senso e razoabilidade a fim de que aspectos eventualmente não abordados no presente instrumento, bem como dúvidas que porventura venham surgir, possam ser dirimidas na melhor forma do Direito.

WELLINGTON FERREIRA DA SILVA

1º Tenente Comandante do Pelotão de
Bombeiros de Bebedouro

“Nós Policiais Militares, sob a proteção de Deus, estamos comprometidos com a Defesa da Vida, da Integridade Física e da Dignidade da Pessoa Humana”



Assinado com senha por WELLINGTON FERREIRA DA SILVA - 13/11/20 às 16:13:47.
Documento Nº: 10476281-4014 - consulta à autenticidade em
<https://www.documentos.spsempapel.sp.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=10476281-4014>



PMESPDC1202042752A