

INSTRUÇÕES

1- OBJETO

Aquisição e entrega de Quentinhas nº 9, tipo “B”, diariamente, Domingo a Domingo, para o almoço e jantar, acondicionadas em embalagens redondas de papel alumínio, destinadas aos empregados da DESO que trabalham em regime de escala de revezamento nas unidades, GDMN, GDMS, GMPR e GOMN, esporadicamente no turno noturno, a depender da necessidade das áreas, na modalidade “**PREGÃO**”.

2- QUANTITATIVOS

A quantidade estimada de quentinhas será de 30.000 (trinta mil) para o período de trezentos e sessenta e cinco dias.

3- DEMONSTRATIVO

DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
Quentinhas nº 9, “B” acondicionadas em embalagens redondas de papel alumínio.	UN	30.000.

4- LOCAIS DE ENTREGA

4.1- Na Gerência de Distribuição Metropolitana Norte – 4.2.08.00/GDMN
Rua Paraíba, s/n – Siqueira Campos Aracaju

4.2- Na Gerência de Distribuição Metropolitana Sul – 4.2.10.00/GDMS
Rua José de Alencar ,s/n-DIA

4.3- Na Gerência de Operação e Manutenção Metropolitana Norte - 4.3.12.00/GOMN
Rua José de Alencar ,s/n - DIA

4.4- Na – Gerência Metropolitana de Produção - 4.2.11.00/GMPR
Rua Estrada do Sobrado s/n N.S. Do Socorro – Se

4.5- Ficará a critério dos responsáveis nos locais de que trata os incisos anteriores a optar em apanhar as quentinhas “in loco” desde que seja avisado com antecedência.

5 – CARDÁPIO

5.1- O cardápio obedecerá as normas e disciplinas voltadas à boa nutrição do trabalhador;

5.2- Distribuição das quentinhas

As quentinhas terão sua composição conforme especificado no quadro e itens abaixo

DESCRIÇÃO	QUALIDADE	QUANTIDADE DE DIAS
1- Carne Bovina	PRIMEIRA	3
2- Frango	PRIMEIRA	2
3-Peixe	PRIMEIRA	1
4- Feijoada	PRIMEIRA	1
TOTAL		7

5.3– A feijoada deverá ter carnes de primeira qualidade, não se admitindo carnes com percentual de gordura superior a 10% (dez por cento) de seu peso;

5.4– Diariamente os pratos deverão conter: arroz tipo 2, feijão carioquinha de primeira, macarão ao molho (espagueti ou talharin), farofa de farinha fina manteiga;

5.5– O modo de preparo e as receitas são de escolha da CONTRATADA, estabelecidos em cardápio variado entregue quando da assinatura do contrato;

5.6- Diariamente as quentinhas deverão vir acompanhadas de suco de sabor variável, acondicionado em copos de plástico descartável de 250ml, com tampa, e sobremesa que poderá ser um doce ou uma fruta, intercalando-se as variedades;

5.7-Diariamente as quentinhas devem conter saladas. A CONTRATADA poderá fornecer as saladas compostas de legumes e verduras crus ou cozidos, intercaladamente;

5.8- A salada composta de legumes crus deverá conter no mínimo três ingredientes à escolha da CONTRATADA, tais como combinações entre alface, tomate, pimentão cenoura, beterraba, repolho, etc.

5.9- A salada composta de legumes cozidos deverá conter no mínimo três ingredientes à escolha da CONTRATADA, tais como combinações entre cenoura, batata, abóbora, chuchu, beterraba, etc.

6- OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6-1- Fornecer as quentinhas dentro das especificações técnicas e de higiene exigidas obedecendo as normas de qualidades existentes;

6-2 - Registro no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) – Ministério do Trabalho.

6.3- Apresentar Licenças de Funcionamento expedidas pelas Secretarias de Saúde do Estado e do Município (Unidade de Vigilância Sanitária);

6.4– Certidão de Regularidade expedida pelo CRM em nome do profissional Nutricionista responsável pela Proponente;

6.5- Atestado de comprovação de qualidade e pontualidade expedida por pessoas de direito público ou privado;

6.6- Relação de todos os funcionários e respectivas cópias dos Atestados de saúde dos mesmos, ligados direta ou indiretamente com a manipulação dos ingredientes que compõem as refeições;

6.7- Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes de tratamento médico de doenças causadas por comidas estragadas ou de baixa qualidade eventualmente fornecidas;

6.8- As quentinhas serão entregues até as 12 hs conforme as disposições contidas no Item 4 desta Instruções, acompanhadas de talheres descartáveis para uso individual.

6.9- Para os empregados que, por prescrição médica, de nutricionista ou da enfermeira, estejam em dieta ou com restrições alimentares, a CONTRATADA deverá preparar refeições especiais seguindo rigorosamente as determinações prescritas;

7 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1 - A CONTRATANTE através da 2.0.0404/CSSB - Atenção à Saúde do empregado poderá, durante a vigência do Contrato, verificar as instalações e condições de trabalho da CONTRATADA;

7.2- Os entendimentos entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA serão sempre por escrito, ressalvados os casos de urgência na adoção de medidas que se não tomadas poderão ocasionar prejuízos à CONTRATANTE e seus empregados. Nesses casos deverão ser confirmadas posteriormente, por escrito dentro de 72 (setenta e duas) horas;

7.3- Solicitar a aquisição de quentinhas utilizando o formulário próprio “Autorização de Quentinhas” GGPE/028 ou outro que venha a substituí-lo, devidamente autorizado;

7.4- A CONTRATANTE reserva-se o direito de solicitar, sem aviso prévio, o acréscimo de 02 (duas) quentinhas dentre a quantidade enviada a uma das unidades da empresa especificadas no item 4 desta instruções, para se escolhida aleatoriamente dentre as demais, com a finalidade de fiscalização. As quentinhas requisitadas serão faturadas normalmente junto com as demais. Essas inspeções devem ocorrer até 02 (duas) vezes por mês normalmente, ou mais, em caso de reclamações por parte dos empregados das unidades receptoras;

7.5- A CONTRATANTE reserva-se o direito de efetuar visitas de inspeção às instalações da CONTRATADA, sem aviso prévio, sempre que julgar necessário.

8- CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor preço global.

9- RECURSOS

Próprios da DESO.

10 -CONDIÇÕES DE PAGAMENO

O pagamento será efetuado até 10 dias após o vencimento da Nota Fiscal/Fatura.

11- MULTAS

11.1– A CONTRATANTE aplicará 5% (cinco por cento) do valor de cada fatura nos seguintes casos:

- a) Atraso na entrega das quentinhas
- b) Não fornecimento das quentinhas

11.2– A DESO aplicará 10% (dez por cento) do valor de cada fatura nos seguinte casos:

- a) Entrega de comidas estragadas e /ou quando forem encontrados produtos estranhos nos alimentos;
- b) Não cumprimento do item 5 – CARDÁPIO, destas instruções;
- c) Se o total das multas atingir 20% (vinte por cento) do valor do contrato, a Companhia poderá rescindir total ou parcialmente o fornecimento;

11.3 – As multas serão descontadas, ex-officio, de qualquer fatura ou crédito existente na Companhia, em favor da CONTRATADA.

Na inexistência de faturas ou créditos que respondam pelas multas, a CONTRATADA deverá recolhê-las nos prazos que a CONTRATANTE determinar.

11.4- O Contrato poderá ser suspenso ou rescindido a qualquer tempo em caso da constatação de condições de higiene e qualidade dos alimentos e de seu preparo abaixo do aceitável pelas normas da vigilância sanitária.

12- PRAZO DE EXECUÇÃO

O prazo de execução será de 12 (doze) meses a partir da assinatura do novo contrato.

Aracaju, 05 de Abril de 2018

ALOISIO EZEQUIEL DE MENEZES

2.0.04.00/GGPE