



TERMO DE REFERÊNCIA Nº 013/2025

1 –DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa para prestação de serviços contínuos de alimentação escolar, incluindo o pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação balanceada, com o fornecimento de gêneros alimentícios e demais insumos, materiais de consumo, utensílios necessários e mão de obra especializada com dedicação exclusiva, bem como a supervisão técnica e operacional, conforme exigências legais e normativas vigentes, a serem executadas nas próprias Unidades Escolares, aos alunos regularmente matriculados na rede municipal de educação.

2 -JUSTIFICATIVA

2.1 Implantado em 1955, o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e visa à transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos municípios destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal quando coloca que o dever do Estado com a educação é efetivado mediante a garantia de "atendimento em creche e pré-escola às crianças de zero a seis anos de idade" (inciso IV) e "atendimento ao educando no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde" (inciso VII). A Política de Alimentação Escolar, expressa na Lei, é uma política estruturante de Segurança Alimentar. Optou-se pela contratação de empresa especializada em prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da Rede Municipal de Ensino de Itajaí.

3 –DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 Serviços a serem prestados pela CONTRATADA são caracterizados como comuns, conforme justificativas constantes do Estudo Técnico Preliminar.

3.1.1 Fornecimento dos gêneros alimentícios necessários ao atendimento dos cardápios no **ANEXO 4**, para o preparo nas cozinhas e/ou lactários das Unidades Escolares relacionadas no **ANEXO 1**, atendendo aos critérios de qualidade, quantidade e pontualidade;

3.1.2 Fornecimento de mão de obra treinada para a execução de todas as atividades de recebimento, armazenamento, higienização, pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação e demais insumos, bem como higienização de equipamentos, utensílios e instalações das cozinhas, lactários e despensas das Unidades Escolares, bem como supervisão das atividades relacionadas;

3.1.3 Fornecimento de mão de obra treinada para a execução do preparo e distribuição de café para a equipe profissional diretamente vinculada a Secretaria Municipal de Educação.

3.1.4 Fornecimento dos insumos, utensílios, mobiliários e equipamentos necessários ao pleno funcionamento das cozinhas das Unidades Escolares;

3.1.5 Execução de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, mobiliário e



utensílios das cozinhas e lactários, estoques das Unidades Escolares, com fornecimento de mão de obra e materiais necessários para a prestação de serviços;

3.1.6 Fornecimento de gás de cozinha, de modo contínuo, conforme a quantidade necessária para o preparo das refeições da unidade escolar;

3.1.7 Instalação e manutenção de filtro ou purificador de água para uso nos preparos das refeições, sucos, chás e consumo para hidratação;

3.1.8 Fornecimento do material de limpeza para uso nas cozinhas, lactários e estoques das Unidades Escolares;

3.1.9 Fornecimento de todo o suporte logístico e qualquer outro inerente à prestação dos serviços deste objeto.

3.2 A proponente deverá constituir ou manter local adequado para atividades administrativas no Município de Itajaí, bem como deve se incumbir de toda a logística inerente à prestação dos serviços e ao fornecimento definidos neste Termo de Referência.

3.3 Todo e qualquer ingrediente, alimento e preparação da alimentação escolar deverá ser servido SOMENTE para os alunos.

3.4 As refeições deverão ser preparadas nas cozinhas das Unidades Escolares do município e nos lactários, no caso das unidades que possuem, relacionadas no **ANEXO 1**, no mesmo dia e período do consumo (exceto no caso de preparações de forno da manhã, marinadas de tempero e/ou preparações que requeiram tempo de geladeira, quando sinalizadas pela equipe técnica de nutrição da SME, que poderão ser feitas no dia anterior, desde que armazenadas adequadamente), assegurando que as boas práticas de manipulação de alimentos, normas de higiene e conservação dos alimentos sejam plenamente atendidas.

3.4.1 Nas unidades que possuem lactários toda a manipulação de fórmulas infantis, leite materno e refeições do cardápio Berçário 1 (B1) deve ser realizada neste espaço.

3.4.2 Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto deste Termo de Referência.

3.5 Observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros, preparo e distribuição das refeições em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

3.6 Aceitar em qualquer tempo, mediante solicitação formal e antecedência mínima de 30 dias, a inclusão de novos serviços por Unidade Escolar e a inclusão ou exclusão de Unidades Escolares na relação de escolas estabelecidas no edital, observado o disposto nos arts. 124 a 136 da Lei 14.133/2021.

3.7 Na ocorrência de novas Unidades Escolares durante o período de contrato, elas deverão ser atendidas nas mesmas condições deste Edital e seus anexos.

3.8 A Secretaria Municipal de Educação (SME) designará o Supervisor de Assistência ao Educando responsável pela supervisão e fiscalização da alimentação escolar para atuar como Fiscal do Contrato.

3.9 Os dirigentes das Unidades Escolares indicarão dois servidores a serem designados para controlar e monitorar os serviços prestados pela CONTRATADA nas Unidades Escolares, que deverão ser reportados ao Fiscal designado no item 3.8. Estes servidores são designados Fiscais de Alimentação Escolar e terão suas atribuições informadas à CONTRATADA na oportunidade do primeiro contato.

3.10 A quantidade estimada de refeições servidas está prevista no **QUADRO 1**.

3.11 A CONTRATADA deverá cumprir as quantidades de cada alimento estabelecidas por faixa etária (*per capita*) como porção mínima a ser oferecida a cada aluno conforme **ANEXO 2**.

3.12 Não poderá a CONTRATADA, em hipótese alguma, transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas através deste Termo de Referência.

3.13 A descrição completa dos serviços, produtos, valores e listagem das Unidades Escolares é parte integrante do presente Termo de Referência, demonstrado nos **ANEXOS (1 À 4, 5 À 7, 10 À 14)** a este documento.



4 – DO VALOR MÁXIMO

4.1 O regime para execução do referido objeto deve atender aos valores máximos unitários de cada cardápio, respeitando o limite máximo global, conforme demonstrado no **QUADRO 1**.

QUADRO 1: Estimativa das quantidades de refeições por cardápio e preço para todas as modalidades de cardápio da educação infantil e do ensino fundamental¹

LOTE 1

Lote 1 - TIPO DE CARDÁPIO	Média alunos/dia por refeições	Número refeições no cardápio/ dia	Total refeições diárias	DIAS LETIVOS	PREÇO UNITÁRIO DO CARDÁPIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
B1 – (Berçário 1)	28	6	204	200	14,27	R\$ 582.216,00
B2 – (Berçário 2)	2522	4	1104	200	16,92	R\$ 3.735.936,00
JP Integral – Jardim e Pré-Escolar Período Integral	266	2	1175	200	19,64	R\$ 4.615.400,00
JP Parcial – Jardim e Pré-Escolar Período parcial	230	2	1062	200	11,31	R\$ 2.402.244,00
EF - (Ensino Fundamental e CEMESPI)	1.945	1	9145	200	8,55	R\$ 15.637.950,00
EJA – (Educação de Jovens e Adultos)	6	1	100	200	9,22	R\$ 184.400,00
Almoço – (Educação Integral e CEDIN)	184	1	1669	200	9,28	R\$ 3.097.664,00
Lanche – (Educação Integral e CEDIN)	186	1	1288	200	7,49	R\$ 1.929.424,00
TOTAL	5.367	–	15.747		–	R\$ 32.185.234,00
Alimentação escolar específica (Classe I, Classe II e Classe III) - Ensino Infantil						R\$ 11.065,30
Alimentação escolar específica (Classe I, Classe II e Classe III) – Ensino Fundamental						R\$ 60.430,20
TOTAL	5.367	–	15.747		–	R\$ 32.256.729,50

¹Com base no Relatório de Faturamento/março 2025.

²Na Educação Infantil o valor é pago por diária/ou meia diária, ou seja, se o aluno estava presente no período a diária/meia diária é paga, não importando se ele consumiu ou não a refeição ou quantas refeições ele fez, sendo a repetição livre.

³No Ensino Fundamental o valor é pago por refeição servida, os alunos podem repetir quantas vezes quiserem, porém cada repetição é contabilizada como uma refeição a mais para fins de pagamento.

⁴No que se refere à alimentação escolar específica, os dados podem sofrer alterações conforme a SME recebe novos laudos médicos/nutricionais de solicitação ou cancelamento de cardápios, no entanto o número apresentado é uma média da quantidade de refeições oferecidas para alunos com alimentação escolar específica (em 200 dias letivos), somente para fins informativos, pois o mesmo pode variar muito conforme frequência e validade dos laudos. O preço unitário do cardápio é variável pois dependerá da classe dos mesmos, conforme itens 19.11 e 19.12.

⁵Nos dias em que os cardápios regulares atenderem as necessidades das dietas especiais, estas não serão contabilizadas e sim os cardápios regulares para fins de faturamento, contudo, havendo alguma restrição, os cardápios especiais deverão ser obrigatoriamente servidos.



⁶O valor total foi calculado de acordo com a média alunos/dia por refeição multiplicado pelo preço unitário do cardápio e por 200 dias letivos.

LOTE 2

Lote 2 - TIPO DE CARDÁPIO	Média alunos/dia por refeições	Número refeições no cardápio/ dia	Total refeições diárias	DIAS LETIVOS	PREÇO UNITÁRIO DO CARDÁPIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
B1 – (Berçário 1)	38	6	188	200	14,45	R\$ 543.320,00
B2 – (Berçário 2)	2237	4	1013	200	17,12	R\$ 3.468.512,00
JP Integral – Jardim e Pré-Escolar Período Integral	67	2	1218	200	19,85	R\$ 4.835.460,00
JP Parcial – Jardim e Pré-Escolar Período parcial	27	2	978	200	11,46	R\$ 2.241.576,00
EF - (Ensino Fundamental e CEMESPI)	1.537	1	8868	200	8,65	R\$ 15.341.640,00
EJA – (Educação de Jovens e Adultos)	18	1	59	200	9,35	R\$ 110.330,00
Almoço – (Educação Integral e CEDIN)	293	1	722	200	9,42	R\$ 1.360.248,00
Lanche – (Educação Integral e CEDIN)	133	1	769	200	7,60	R\$ 1.168.880,00
TOTAL	4.351	–	13.815		–	R\$ 29.069.966,00
Alimentação escolar específica (Classe I, Classe II e Classe III) - Ensino Infantil						R\$ 211.767,90
Alimentação escolar específica (Classe I, Classe II e Classe III) – Ensino Fundamental						R\$ 7.652,10
TOTAL	4.351	–	13.815		–	R\$ 29.289.386,00

¹CombasenoRelatório de Faturamento/março 2025.

²Na Educação Infantil o valor é pago por diária/ou meia diária, ou seja, se o aluno estava presente no período a diária/meia diária é paga, não importando se ele consumiu ou não a refeição ou quantas refeições ele fez, sendo a repetição livre.

³No Ensino Fundamental o valor é pago por refeição servida, os alunos podem repetir quantas vezes quiserem, porém cada repetição é contabilizada como uma refeição a mais para fins de pagamento.

⁴No que se refere à alimentação escolar específica, os dados podem sofrer alterações conforme a SME recebe novos laudos médicos/nutricionais desolicitação ou cancelamento de cardápios, no entanto o número apresentado é uma média da quantidade de refeições oferecidas para alunos com alimentação escolar específica (em 200 dias letivos), somente para fins informativos, pois o mesmo pode variar muito conforme frequência e validade dos laudos. O preço unitário do cardápio é variável pois dependerá da classe dos mesmos, conforme itens 19.11 e 19.12.

⁵Nos dias em que os cardápios regulares atenderem as necessidades das dietas especiais, estas não serão contabilizadas e sim os cardápios regulares para fins de faturamento, contudo, havendo alguma restrição, os cardápios especiais deverão ser obrigatoriamente servidos.

⁶O valor total foi calculado de acordo com a média alunos/dia por refeição multiplicado pelo preço unitário do cardápio e por 200 dias letivos.

Nota: O valor demonstrado no QUADRO 1, destina-se somente para fins de parâmetro de menor preço, visto que o contrato a ser firmado terá por base o custo unitário de cada cardápio, conforme o sistema Siga Alimentar, ou, outro que venha a ser adotado pela SME e/ou planilhas de controle manual emitidas pelos servidores designados nos itens 3.8 e 3.9.



4.2 O faturamento será controlado por medição de acordo com a quantidade de refeições servidas (incluindo as repetições) no ensino fundamental e pela frequência dos alunos na educação infantil (observando o item 8.4.1) e a nota fiscal deverá ser desmembrada entre serviço e gêneros alimentícios.

4.3 Para calcular o valor global do Contrato deverão ser considerados o calendário escolar com **200 dias letivos/ano** e número de cardápios servidos conforme medição descrita no item 4.2.

4.4 - VALOR GLOBAL ESTIMADO:

4.4.1 O regime para execução do referido objeto deverá atender aos valores máximos unitários de cada cardápio, respeitando o limite máximo global conforme discriminado no **QUADRO 2**:

QUADRO 2: Valor máximo

VALOR GLOBAL ESTIMADO – 200 DIAS LETIVOS
R\$ 61.546.115,52

4.4.2 A quantidade de cardápios servidos será controlada pelas planilhas de cada unidade escolar subsidiariamente pelo Sistema de Gestão da Alimentação Escolar – SIGA (Sistema de Gestão de Alimentação Escolar), sempre com a supervisão do Fiscal de Contrato.

4.4.3 O número de cozinheiras escolares para cálculo de custo está especificado nos tópicos seguintes, especificamente no quadro 3 deste instrumento.

5 – DA FONTE DE RECURSOS

Os recursos para execução do objeto licitados são provenientes das seguintes dotações orçamentárias **291, 294 e 297**.

6 – DA PROPOSTA

6.1 O julgamento das propostas será realizado **pelo critério de menor preço por lote**, nos termos do artigo 33, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, observadas as especificações técnicas, quantidades e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.

6.2 Será considerado vencedor o licitante que apresentar o **menor valor global do lote**, desde que atenda integralmente a todas as exigências editalícias, condições de habilitação e demais requisitos de conformidade.

6.3 Os licitantes deverão apresentar proposta contendo os valores unitários e o valor total de cada lote, sendo **obrigatória a cotação de todos os itens que o compõem**, sob pena de desclassificação.

6.4 Não será admitida a adjudicação parcial de itens de um mesmo lote, em razão da necessidade de padronização, economicidade e eficiência administrativa.

6.5 Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão aplicados, sucessivamente, os critérios previstos no art. 60 da Lei nº 14.133/2021, e, persistindo o empate, proceder-se-á ao sorteio em ato público, com registro em ata.

6.6 As propostas serão analisadas quanto à conformidade técnica e comercial, sendo desclassificadas aquelas que apresentarem preços inexequíveis ou que não atendam às exigências do edital.



6.7 O resultado do julgamento será divulgado com a identificação do licitante vencedor de cada lote e o respectivo valor global adjudicado.

6.8 A licitante provisoriamente classificada deverá apresentar Proposta de Preços, preferencialmente preenchida conforme modelo (**ANEXO 8**) fornecido pela Administração, ou então em papel timbrado com o conteúdo descrito, observando: preço unitário, total e total geral, em moeda corrente nacional, com somente 02 (duas) casas decimais.

6.9 As propostas deverão ser redigidas, conforme modelo (**ANEXO 8**) fornecido pela Municipalidade e deverão ser entregues datadas e assinadas pelo representante legal da empresa indicado no contrato social (última alteração) ou estatuto ou procuração.

6.10 A apresentação da proposta implica obrigatoriamente no cumprimento das obrigações nela contida, em conformidade com disposto neste Termo de Referência e demais anexos, assumindo a proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como oferecer os materiais, equipamentos, insumos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidade e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.11 A planilha de custos deverá ser apresentada pela licitante provisoriamente classificada conforme modelo da planilha de custos **ANEXO 8**.

6.12 Nos preços ofertados em sua proposta, deverão estar incluídos todos os custos dos insumos e materiais, custos operacionais, mão de obra, encargos sociais e trabalhistas, impostos e taxas municipais, estaduais ou federais incidentes sobre o serviço, tributos, seguros, transporte (carga e descarga até o local de destino, distribuição interna, seguro de transporte), descontos, acréscimos de insalubridade e periculosidade, quando for o caso, e demais despesas diretas e indiretas, que eventualmente possam incidir sobre os serviços objeto da presente licitação. Todas as observações contidas no formulário proposta e anexos devem ser cumpridas, ficando esclarecido que o não cumprimento das mesmas acarretará a desclassificação do(s) item(ns) cotado(s), salvo em questões meramente formais.

6.13 Junto à Proposta de Preço (**ANEXO 8**) a licitante provisoriamente classificada deverá apresentar a Planilha de Custos (**ANEXO 8**), assim como os encargos sociais e o detalhamento da composição do mesmo, devidamente preenchida.

6.13.1 Os tributos IRPJ e CSLL, não devem integrar o cálculo do LDI, nem tampouco a planilha de custo direto, por se constituírem em tributos de natureza direta e pessoalística, que oneram pessoalmente o contrato, não devendo ser repassado à CONTRATANTE (TCU - Acórdão 325/2007).

6.7 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte não poderão se beneficiar do regime de tributação do Simples Nacional, quando incidirem em quaisquer das hipóteses previstas no art. 17, da Lei Complementar 123/2006.

7 – AMOSTRAS CLASSIFICATÓRIAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

7.1 Com relação às amostras de gêneros alimentícios a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá:

7.1.1 Dentro do prazo de **14 (quatorze) dias úteis**, apresentar, para a Equipe Técnica de Nutrição do Departamento de Assistência ao Educando (DAE), e-mail: nutricionistas@edu.itajai.sc.gov.br – (47) 3249-3402, na Secretaria Municipal de Educação, localizada na Avenida Vereador Abrahão João Francisco, Nº 3855, CEP 88.307-302, Itajaí (SC), as amostras dos gêneros alimentícios mencionados no ANEXO 4, incluindo as versões específicas para os diagnósticos mais comuns (QUADRO 7) da alimentação escolar específica, exceto os produtos a serem fornecidos pela Secretaria de Educação (itens 33; 40; 55; 64; 68 e 74 do ANEXO 4), em suas embalagens primárias, para homologação da Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação de Itajaí. Para a entrega destas amostras, a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá se atentar ao item 9.4, sendo necessária também a apresentação da Ficha de Identificação dos Produtos (ANEXO 17).

7.1.2 Não há limite de alimentos/produtos e marcas a serem apresentadas de uma única vez para a avaliação da Equipe Técnica, desde que haja intenção de fornecer as referidas marcas.



7.1.3 Nos **ANEXO 15 e ANEXO 16** constam, respectivamente, a lista de produtos/marcas pré-homologadas da alimentação escolar geral e a da alimentação escolar específica, sendo desnecessário aliciar e provisoriamente classificada em primeiro lugar a apresentar amostras das marcas citadas nestes documentos, caso decida pelo fornecimento das mesmas, DEVENDO ESTA FORMALIZAR SEU COMPROMISSO ATRAVÉS DE DECLARAÇÃO, devidamente assinada pelo responsável legal e responsável técnico da empresa. Qualquer marca diferente daquelas listadas, assim como os alimentos que não têm marcas pré-aprovadas e aqueles que não apresentem marcas aprovadas que atendam o item 7.1.4, deverão atender às exigências do item 7.1.1. Esclarece-se que a lista de pré-homologados é um instrumento que serve apenas para informar a licitante provisoriamente classificada sobre as marcas que já são aprovadas para o fornecimento das refeições na alimentação escolar de Itajaí, ou seja, não pretende limitar ou esgotar as possibilidades de apresentação de amostras de marcas diversas a critério da empresa, desde que estejam de acordo com as especificações do Edital. Esta lista é apenas uma sugestão de algumas marcas/produtos de forma a prezar pela celeridade e economicidade do processo, não pretende ser limitante, nem proferir todas as marcas que a futura CONTRATADA deverá fornecer.

7.1.4 Para aprovação dos alimentos/produtos e marcas, será dada preferência aos produtos, de acordo com a classificação a seguir, de maneira a asserar as porcentagens definidas neste instrumento:

- A. Alimentos *in natura* e minimamente processados provenientes da Agricultura Familiar local (cidade de Itajaí);
- B. Alimentos *in natura* e minimamente processados provenientes da Agricultura Familiar regional (região da AMFRI - Associação dos Municípios da Região da Foz do Rio Itajaí, formada pelos municípios de Balneário Camboriú, Balneário Piçarras, Bombinhas, Camboriú, Ilhota, Itajaí, Itapema, Luiz Alves, Navegantes, Penha e Porto Belo; e municípios de Tijucas, Brusque, Gaspar, Blumenau, Guabiruba, Barra Velha, Indaial, Timbó);
- C. Alimentos *in natura* e minimamente processados orgânicos;
- D. Alimentos provenientes de agroindústria/produtores/fornecedores locais/regionais (Estado de Santa Catarina);
- E. Alimentos provenientes de assentamentos da reforma agrária;
- F. Outros (alimentos processados, provenientes de fornecedores regulares/convencionais/agroindústrias brasileiras fora do Estado de Santa Catarina e/ou multinacionais, alimentos não enquadrados nas exigências A, B, C, D e E acima).

7.1.5 Só poderão ser servidas posteriormente as marcas e sabores dos alimentos/produtos aprovados pela Equipe Técnica de Nutrição da SME, podendo a qualquer tempo a CONTRATADA apresentar novas amostras para incluir novos produtos durante a vigência do contrato.

7.2 Estando as amostras em conformidade com este Termo de Referência, será emitido parecer

positivo pela Equipe Técnica de Nutrição da SME, que enviará a Ficha de identificação de produtos (**ANEXO 17**) com o resultado digitalizado da avaliação após análise, o qual obrigatoriamente deverá ser anexado ao processo.

7.2.1 Caso haja amostras reprovadas, deverá a licitante provisoriamente classificada substituir estas no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas úteis após recebimento do parecer da Equipe Técnica de Nutrição da SME, sob pena de desclassificação da licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar caso não haja apresentação de amostra dentro dos padrões de qualidade.

7.2.2 Se a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar não fornecer outra amostra dentro dos padrões de qualidade, o laudo será emitido como reprovado e a licitante provisoriamente classificada sofrerá as penalidades legais.

7.3 Após assinatura do contrato, em 5 (cinco) dias úteis, a CONTRATADA deverá apresentar o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e organolépticas de laboratório oficial ou credenciado, com validade não superior a 06 (seis) meses, referentes a todos os gêneros alimentícios perecíveis aprovados (exceto hortifruti e ovos que serão adquiridos pela SME).



7.3.1 Caso a CONTRATADA não tenha os laudos válidos no prazo, a Administradora Técnica do Contrato deverá apresentar, dentro do prazo estabelecido no item 7.3, a documentação comprobatória do envio das amostras para análise em laboratório competente, bem como previsão de apresentação de laudo para a Equipe Técnica de Nutrição da SME e o Fiscal de Contrato.

7.3.2 Os laudos devem ser entregues para a Equipe Técnica da SME no prazo previsto no item

7.3.1, antes dos servimentos destes alimentos se, caso sejam reprovados, é necessária a apresentação de nova amostra até que seja aprovada.

7.3.3 A saber: os Serviços de Inspeção (SIF, SIE, SISBI e SIM) são responsáveis por assegurar

a qualidade de produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis destinados ao mercado interno e externo, bem como de produtos importados. Entre suas atribuições destacam-se inspeções e fiscalizações nos estabelecimentos processadores destes alimentos, a fim de atestar todas as etapas do processamento, desde a fase de elaboração de projetos até a embalagem e rotulagem do produto final. Já o laudo bromatológico tem como função analisar os alimentos em si de forma detalhada, ou seja, sua composição química, seu valor nutricional, seu valor energético, suas propriedades físicas, seus efeitos no organismo, verificar se estes alimentos estão contaminados com elementos tóxicos, se contém aditivos e qualquer outra substância que possa alterar a qualidade do alimento. O selo de Inspeção e o laudo bromatológico são análises distintas e ambos os procedimentos são importantes, necessários e asseguram a qualidade do alimento/produto, ou seja, mesmo que o alimento/produto/marca já contenha selo de inspeção, deverá ser apresentado o laudo bromatológico conforme especificado em item 7.3.1.

7.4 Só poderão ser servidas posteriormente as marcas e sabores dos produtos aprovados pela Equipe Técnica de Nutrição da SME, podendo a qualquer tempo após a contratação serem apresentadas novas amostras para incluir novos produtos durante a vigência do contrato.

8 – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1 A licitante deverá apresentar para fins de assinatura de contrato manual de boas práticas da empresa conforme Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

8.2 O prazo para a execução do objeto será de 12 (doze) meses, contados a partir do início dos serviços, conforme a Ordem de Serviço expedida pela Secretaria de Educação, podendo ser prorrogado, a critério da Administração, respeitado o limite legal previsto nos artigos 105 e 107, II, da Lei Nº. 14.133/2021 e posteriores alterações, considerando os 200 dias letivos anuais. O Contrato poderá, a qualquer tempo, ser aditado para adequações às disposições governamentais aplicáveis à espécie.

8.3 Findado o prazo contratual e/ou havendo a necessidade de troca de empresa os equipamentos instalados nas unidades escolares deverão ser postos a disposição da contratada pelo período de transição mínimo de 60 (sessenta) dias letivos, de forma a garantir a transição dos serviços sem prejuízo do objeto fim desta contratação.

8.4 O regime de execução será por tipos de cardápios, conforme modelos especificados no **ANEXO 2**, de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência e seus anexos.

8.5 Os valores a serem pagos pela CONTRATANTE referem-se aos cardápios efetivamente servidos.

8.5.1 Os alunos de todos os níveis de ensino terão o direito de se alimentarem quantas vezes desejarem, ou seja, o número de repetições das refeições escolares é livre, devendo a CONTRATADA assegurar o abastecimento e a quantidade das preparações a fim de não haver falta de alimentos para repetição de todos os alunos.

8.5.2 As refeições deverão ser preparadas com os gêneros alimentícios descritos no **ANEXO 4**, comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e quando possível *in natura*, de acordo com a Resolução nº 12/78 e o Código de Defesa do Consumidor,



condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a CONTRATADA.

8.5.3 Qualquer alimento que conste no **ANEXO 4** poderá ser utilizado como ingrediente culinário para as preparações previstas em cardápio, ou seja, fora de sua utilização como incidência (**ANEXO 12**) com *per capita* total previsto (**ANEXO 2**), qualquer alimento do **ANEXO 4** poderá ser utilizado, em uma quantidade menor que o *per capita* da lista de incidências, para compor uma preparação.

8.5.4 No processo de aquisição de alimentos e similares realizado pela CONTRATADA, incluindo alimentos para alimentação escolar específica, a mesma deverá priorizar os produtores/fornecedores locais e regionais, com preferência aos alimentos *in natura* e minimamente processados originários dos produtores rurais da agricultura familiar da cidade de Itajaí e região (conforme item 7.1.4, A e B; 20% do gasto total mensal, no mínimo), alimentos *in natura* ou minimamente processados orgânicos (conforme item 7.1.4, C; 10% do gasto total mensal, no mínimo), alimentos/produtos provenientes de agroindústrias/produtores/fornecedores locais e regionais (conforme item 7.1.4; D, 10% do gasto total mensal, no mínimo) e alimentos/marcas/produtos provenientes de assentamentos da reforma agrária (conforme item 7.1.4, E; 10% do gasto total, no mínimo). Tais proporções deverão ser comprovadas para o Fiscal de Contrato com apresentação de notas fiscais bem como demonstrativo do cálculo dos totais e percentuais mensais descritos neste item, a cada final de mês, em conjunto com o faturamento.

8.5.5 Os alimentos *in natura* ou minimamente processados originários dos produtores rurais da agricultura familiar da cidade de Itajaí e região deverão conter em suas embalagens o Selo Nacional da Agricultura Familiar.

8.5.6 Os alimentos *in natura* ou minimamente processados orgânicos deverão conter certificação conforme o Decreto nº 6323/2007.

8.6 As Unidades Escolares poderão, eventualmente, receber gêneros alimentícios enviados do Estado, Agricultura Familiar, programas governamentais, hortas escolares e outras doações, devendo estes ter o mesmo procedimento quanto à manipulação, preparo e distribuição pela CONTRATADA.

8.7 A homologação de alimentos/produtos e marcas estará condicionado à prévia aprovação da CONTRATANTE através de análise técnica da Equipe Técnica de Nutrição da SME, conforme descrito no item 9 a seguir;

8.8 Os itens 33;40;55;64;68 e 74 provenientes da Agricultura Familiar e ou gêneros alimentícios adquiridos pela CONTRATANTE, conforme **ANEXO 4**, acrescentarão os cardápios, de forma complementar, não havendo repasse de custos para a Contratada.

8.9 A CONTRATADA será responsável pela manipulação, preparo e distribuição de produtos provenientes da Agricultura Familiar e demais gêneros alimentícios, adquiridos pela SME nos termos da legislação vigente, destinados a alimentação dos alunos, e, o preparo do café destinado aos membros do quadro funcional da Secretaria de Educação, cabendo somente à CONTRATANTE através dos Fiscais de Alimentação Escolar designados nas Unidades Escolares, o recebimento e conferência destes alimentos no momento de entrega dos produtos.

8.9.1 É vedado as cozinheiras escolares executar o recebimento dos itens adquiridos pela SME, sendo estes de exclusiva responsabilidade dos Fiscais de Alimentação Escolar.

8.10 A empresa vencedora deverá seguir rigorosamente os cardápios enviados mensalmente à CONTRATADA conforme modelo do **ANEXO 2** e ainda utilizar a Tabela de Incidências (**ANEXO 12**), que servirá como base norteadora no planejamento dos mesmos, desde que respeitando as observações discriminadas abaixo da mesma, elaborados pelas nutricionistas da Equipe Técnica de Nutrição da SME, atendendo as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Diretrizes Municipais, e de acordo com as necessidades nutricionais dos alunos das Unidades Escolares.

8.11 Os cardápios serão submetidos à apreciação do Conselho de Alimentação Escolar do Município de Itajaí (CAEMI) mensalmente, podendo haver alterações (com anuência da Equipe Técnica de Nutrição da SME), as quais deverão ser seguidas pela CONTRATADA.



8.12 Os cardápios poderão ser alterados pela CONTRATANTE ou CONTRATADA, desde que comunicados por escrito à parte o post com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas de seu fornecimento, observado, o qual deverá submeter-se a avaliação e respectivo aceite, pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, respeitando o padrão estabelecido nas especificações de cada produto.

8.12.1 Em qualquer outra situação que não esteja regulamentada na descrição do item 8.13, a equipe diretiva das Unidades Escolares, as cozinheiras escolares e/ou qualquer membro da Equipe Técnica da CONTRATADA não poderão alterar o cardápio pré-estabelecido pela Equipe Técnica de Nutrição da SME.

8.13 Sem prejuízo à aplicação das penalidades cabíveis, o fornecimento pela CONTRATADA de refeição com a falta e/ou troca não autorizada da oferta de um dos componentes dela integrante (conforme cardápio previsto), ensejará o pagamento da quantia de apenas 50% do valor da medição correspondente ao número de alimentação fornecida incompleta. No caso da falta e/ou troca de dois ou mais componentes da refeição do dia, ensejará o pagamento da quantia de 25% do valor da medição correspondente ao número de alimentação fornecida incompleta.

8.14 Na elaboração dos cardápios será observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios e a cultura de alimentação local, sendo elaborados cardápios diferenciados para datas festivas e especiais como a celebração da família (abril), Festa Junina, Dia do Município, Dia das Crianças

e encerramento do ano (dezembro), considerando um dia especial para cada data, sendo possível mais de uma preparação especial por data festiva.

8.14.1 Como fomento à produção local/artesanal de alimentos pertencentes à cultura alimentar de Itajaí, a CONTRATADA ou a CONTRATANTE poderá incluir novos alimentos/preparações/produtos que sejam apresentados por fornecedores locais/artesanais do município. Estes alimentos poderão ser incluídos nas incidências do **ANEXO 12** de acordo com seus similares (Ex: peixe e/ou preparação baseada em peixe local na incidência de peixe Tilápia, farinhas produzidas pela Agricultura familiar, etc), quando for o caso, ou poderão compor preparações/refeições como acompanhamento.

8.15 Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA a elaboração das Fichas Técnicas das preparações do cardápio de cada mês, as quais deverão ser entregues em até 15 (quinze) dias

antes de o cardápio ser oferecido, e serem avaliadas e aprovadas pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Educação, bem como o cálculo do valor nutricional médio de cada preparação, conforme modelo de ficha técnica (**ANEXO 13**).

8.15.1 As fichas técnicas das preparações base descritas no **ANEXO 3** deverão ser entregues no início do contrato, de forma preliminar, e em 15 dias de forma definitiva com os ajustes finais.

8.15.2 A Equipe Técnica de Nutrição da SME poderá solicitar modificação das fichas técnicas e preparações a qualquer tempo.

8.15.3 As fichas técnicas deverão ser de conhecimento de todas as cozinheiras escolares, sendo obrigatória a cópia física das fichas de todas as preparações presentes na alimentação escolar e em todas as Unidades Escolares, em pasta plastificada. Estas fichas técnicas deverão ser executadas exatamente como o descrito, em relação aos ingredientes, técnicas e modos de preparo, não sendo permitido aos cozinheiros escolares a preparação do alimento de qualquer outra forma.

8.16 As refeições serão preparadas nas cozinhas das Unidades Escolares relacionadas no **ANEXO 1**, nos mesmos dias e consumo (exceções previstas no item 3.4), com base nas fichas técnicas de preparações, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas;

8.16.1 A CONTRATADA deverá manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, acondicionados em recipientes apropriados e em temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária, nos termos da RDC nº 216/0004 – ANVISA e alterações



posteriores, bem como quaisquer outra legislação vigente.

8.16.2 Para atendimento do item 8.17.1, nas Unidades Escolares que não possuírem buffet e/ou a distribuição for realizada em sistema de porcionamento/passa prato, a CONTRATADA deverá contar com o equipamento para manutenção da temperatura dos alimentos quentes (balcão térmico ou outro método de manutenção de temperatura) e mesa de apoio para os demais produtos que não necessitem de controle de temperatura.

8.17 A Equipe Técnica de Nutrição da SME poderá solicitar, a qualquer momento, teste de inclusão de novas preparações, incluindo para alimentação escolar específica, ficando sob responsabilidade da CONTRATADA a elaboração da ficha técnica e fornecimento de amostras em prazo pactuado, bem como fornecimento de maquinário, utensílios e equipamentos necessários para estas novas preparações.

8.18 A Equipe Operacional (definida no item 10.2.3) deverá coletar amostras de todas as preparações, incluindo alimentação escolar específica, decorridos $\frac{2}{3}$ do tempo de distribuição de cada turma (quando na Educação Infantil) e de cada cardápio (quando no Fundamental, CEDIA e EJA), conforme legislação vigente (Portaria CVS 5/2013, RDC 43/2015) e mantê-las congeladas e/ou refrigeradas de acordo com a preparação por, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura que mantenham as amostras com as características de quando foram servidas, a fim de que sejam feitas análises em caso de intercorrências relacionados às refeições, de acordo com as normas sanitárias vigentes.

8.18.1 Em caso de intercorrências relacionadas às refeições servidas pela CONTRATADA, as amostras de preparações em questão deverão ser enviadas para análises bromatológicas, físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e organolépticas de laboratório oficial ou credenciado, sob custo da CONTRATADA.

8.18.2 A Administradora Técnica do Contrato deverá apresentar documentação comprobatória do envio das amostras das preparações e previsão de apresentação do laudo para a Equipe Técnica de Nutrição da SME e o Fiscal de Contrato, em até 24 (vinte e quatro) horas após comunicação formal da intercorrência pela Equipe Técnica de Nutrição da SME.

8.18.3 O(s) laudo(s) das análises descritas no item 8.19.1 deverão ser entregues à Equipe Técnica de Nutrição da SME e ao Fiscal de Contrato cumprindo o prazo da documentação comprobatória de envio citado no item 8.19.2.

8.18.4 A CONTRATADA deverá arcar com todas as responsabilidades, incluindo as despesas médicas, provenientes de intoxicações alimentares ou quaisquer outros tipos de malefícios causados por ingestão de alimentos em desconformidade com as especificações mínimas contidas neste Termo de Referência e na legislação vigente, mal armazenados ou mal manipulados, servidos nas Unidades Escolares, desde que comprovada a culpa exclusiva da Contratada, após o regular processo, sendo-lhe garantindo o contraditório e a ampla defesa.

8.19 A Equipe Técnica de Nutrição da SME poderá solicitar, a qualquer momento, amostras das preparações servidas aos alunos em determinado dia letivo, devendo a CONTRATADA coletá-las, em quantidade suficiente para degustação da Equipe Técnica de Nutrição da SME, Fiscal de Contrato e/ou outros servidores públicos designados (como membros do CAEMI, Secretária/o Municipal de Educação, Diretor de Departamento, etc), nas Unidades Escolares a sua livre escolha, salvo quando solicitado pela fiscalização unidade específica, devendo transportá-las e servi-las de acordo com a legislação até a SME ou outro local especificado.

8.20 Poderão ser alteradas as “*per capita*” descritas no **ANEXO 2**, quando determinado pela CONTRATANTE, a fim de atender as diretrizes básicas do PNAE (Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013), sendo concedido o tempo necessário para adequação conforme prazo proposto para legislação entrar em vigência e, caso as alterações tenham impacto no custo das refeições, o valor do contrato será reajustado de acordo.

8.21 É proibido servir qualquer item do cardápio diretamente sobre a mesa, em guardanapo ou na mão dos alunos, independente da preparação. Todos os alimentos e preparações deverão ser servidos em utensílios individuais adequados (pratos, canecas, potes, etc).

9 - DAS AMOSTRAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS FORNECIDOS PELA CONTRATADA E LISTA DE HOMOLOGADOS:

9.1. A CONTRATADA deverá submeter amostra de todos os alimentos/produtos definidos no **ANEXO 4** (incluindo aqueles para alimentação escolar específica, conforme itens 19.3 e 19.4) à Equipe Técnica de Nutrição da SME para registro descritivo e fotográfico, bem como avaliação de cumprimento do descritivo constante neste Termo de Referência e sua qualidade, procedência, atribuições organolépticas, adequação aos cardápios e modos de preparos nas Unidades Escolares.

9.2 As amostras dos produtos/alimentos e marcas deverão ser entregues à Equipe Técnica de Nutrição da SME, em quantidade suficiente para avaliação, mediante protocolo a ser elaborado pela CONTRATADA, no início do contrato conforme descrito no item 7.1.1 e a cada intenção de incorporação de novos produtos/alimentos e marcas no fornecimento da alimentação escolar.

9.3. A CONTRATADA deverá apresentar as amostras em embalagens primárias de acordo com as normas sanitárias vigentes, sendo estas com as mesmas características que serão entregues nas Unidades Escolares.

9.4. Quando o alimento/produto ou marca for entregue como amostra, a CONTRATADA, através de sua nutricionista responsável pelo planejamento de cardápio e compras, deverá preencher a Ficha de identificação de produtos (conforme modelo apresentado no **ANEXO 17**) e entregar à Equipe Técnica de Nutrição da SME, sendo de inteira responsabilidade da CONTRATADA

monitorar a lista de ingredientes e formulação dos produtos a cada compra, a fim de notificar imediatamente a SME caso houver mudanças nos mesmos, ficando a critério da Equipe Técnica de Nutrição da SME a solicitação de nova amostra ou cancelamento da homologação do produto.

9.5. A Equipe Técnica de Nutrição da SME enviará ao e-mail oficial da Administradora Técnica do Contrato a Ficha de identificação de produtos (conforme modelo apresentado no **ANEXO 17**) digitalizada com o resultado da avaliação após análise, informando os alimentos/produtos e marcas aprovados e reprovados.

9.6 Os alimentos/produtos e marcas aprovadas serão descritas em documento denominado Lista de Homologados.

9.6.1 A Lista de Homologados é aberta a iniciativas de inclusão de alimentos/produtos e marcas e poderá ser atualizada pela apresentação de alimentos/produtos e marcas diretamente dos produtores/fornecedores, caso estes contatem diretamente a Equipe Técnica de Nutrição da SME, bem como por iniciativas da própria administração pública.

9.7 A CONTRATADA deverá manter as Listas de Homologados do cardápio geral bem como do(s) cardápio(s) de alimentação escolar específica atualizadas e afixadas no estoque das Unidades Escolares, de forma que a Equipe Operacional (definida no item 10.2.3) e/ou Fiscal da Alimentação Escolar possa consultar a todo e qualquer momento.

9.8 A substituição do produto homologado por outro, somente poderá ocorrer mediante prévia solicitação por escrito e devidamente autorizado pela CONTRATANTE.

9.9 Será disposto **futuramente** pela Secretaria Municipal de Educação em sua sede espaço destinado para o preparo dos alimentos para avaliação técnico culinária, sensorial e teste de novos produtos e preparações, devidamente equipado e organizado como uma cozinha escolar, contendo equipamentos industriais (fogão, refrigerador, freezer), balanças e utensílios (caldeirões, caçarolas, etc) de forma a reproduzir o mais próximo possível a realidade das unidades atendidas, destinado a avaliação de resultados obtidos em relação ao tempo de preparo e resultado final da preparação, realização de testes sensoriais entre outros, bem como atendimento aos índices exigidos nesta contratação.

9.10 As avaliações descritas acima deverão ser devidamente realizadas em conjunto a equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação e seus fiscais, bem como a equipe técnica da terceirizada de forma regular, conforme cronograma a ser informado previamente



após a assinatura do contrato.

9.11 Serão avaliados minimamente os requisitos descritos abaixo:

Atividade	Objeto da Atividade	O que se Avalia
Avaliação Técnico-Culinária	Amostras de alimentos apresentadas em sessões de licitação e chamada pública Amostras de alimentos apresentadas pelas empresas terceirizadas para homologação Novos produtos propostos para o Programa de Alimentação Escolar Amostras colhidas nas unidades por reclamações de qualidade Amostras enviadas pela Divisão de Suprimento para avaliação da qualidade	Instruções de preparo Embalagem e rotulagem Modo de armazenamento do produto Tempo de preparo Facilidade de preparo Rendimento Per capita/ porcionamento Peso/ volume Outras características
Avaliação Sensorial	Amostras de alimentos apresentadas nas sessões de licitação e chamada pública Amostras de alimentos apresentadas pelas empresas terceirizadas para homologação Novos alimentos propostos para o Programa de Alimentação Escolar Amostras colhidas nas unidades por reclamação de qualidade Amostras enviadas pela Divisão de Suprimento, para avaliação da qualidade	Aparência Odor Textura/ consistência Sabor
Preparo de novas receitas	Alimentos que já fazem parte do Programa de Alimentação Escolar	Formas alternativas de preparo, para variar o modo de apresentação do produto. Avaliação de <i>per capita</i> e porcionamento
Preparo do produto	Alimentos que serão introduzidos no Programa de Alimentação Escolar	Passo-a-passo com registro fotográfico para elaborar informativos técnicos.

9.12 A Equipe Técnica de Nutrição da SME poderá solicitar amostras de qualquer item homologado dos gêneros alimentícios a qualquer momento a fim de controle de qualidade durante o fornecimento dos mesmos. As amostras deverão ser entregues no mesmo dia da solicitação, em até 4 (quatro) horas após a solicitação formal por escrito, em quantidades suficientes para a avaliação da



Equipe Técnica de Nutrição da SME.

9.13 Se após aprovado um alimento/marca/produto, for comprovado que o mesmo não está sendo entregue com a mesma qualidade da amostra homologada, ou houver mudanças na formulação do produto, a Equipe Técnica de Nutrição da SME pode solicitar a retirada do mesmo da Lista de Homologados.

10 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 Das obrigações Gerais

10.1.1 Manter durante o prazo de vigência do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação em compatibilidade com as obrigações assumidas.

10.1.2 Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, por todos os meios, a ampla ação fiscalizadora do CONTRATANTE, atendendo prontamente às exigências que lhe forem solicitadas, inclusive referentes à apresentação de documentos comprobatórios da execução do contrato e os relacionados ao cumprimento de obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais.

10.1.3 Comunicar imediatamente ao CONTRATANTE qualquer impedimento que interfira no andamento dos serviços.

10.1.4 Apresentar até o décimo dia útil de cada mês, junto à Diretoria de Assistência ao Educando da Secretaria Municipal de Educação, a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações tributárias, trabalhistas e fundiárias relativamente ao mês imediatamente anterior e, em especial, relação dos trabalhadores que prestaram serviços decorrentes do contrato firmado com o CONTRATANTE; comprovante de pagamento de remunerações e salários e respectiva

folha de pagamento; comprovante dos recolhimentos de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e RE (Relação de Empregados) respectiva; cópia das rescisões contratuais (TRTC); cópia do informe mensal de acidente de trabalho (que se apresentam obrigatoriamente na previdência social), bem como comprovação do pagamento dos 13ºs salários e férias (nas épocas próprias) e, ainda, outros documentos que a CONTRATANTE entender necessários, à exemplo:

a) guia de recolhimento das contribuições previdenciárias devidas ao INSS, relativa ao mês de competência imediatamente anterior, devidamente quitada;

b) guia de depósito do FGTS, contendo a relação completa dos empregados, relativamente ao mês de competência anterior, devidamente quitada, e quando contrato temporário, apresentar guia de recolhimento do FGTS e das informações à Previdência Social (GFIP) devidamente quitada, indicando o nome do profissional, relativamente ao mês de competência anterior;

c) comprovante de pagamento dos salários dos empregados envolvidos no objeto ora contratado bem como cópia dos cartões pontos;

d) relação de todos os funcionários com as respectivas funções;

e) cópia da carteira profissional na página do registro de todos os funcionários.

10.1.5 Indicar junto à Secretária gestora, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a assinatura do contrato, o Administrador Técnico do Contrato (definido no item 10.2.1; a), para representá-la nos locais de execução dos serviços – que deverão ser acessíveis à Equipe Técnica de Nutrição da SME, ao Fiscal de Contrato e as Fiscais de Alimentação Escolar para imediato contato todo o período do contrato e será nomeado por escrito, cujo respectivo documento deverá ser entregue a CONTRATANTE, podendo este preposto ser partícipe da força de trabalho, desde que não interfira nas atribuições exigidas neste item.

10.1.5.1 Devido a complexidade do serviço prestado e o grande número de unidades escolares, o Administrador Técnico do Contrato (definido no item 10.2.1, A) deverá ter disponibilidade

imediate de estar assegurada a agilidade da supervisão e pronto atendimento à demanda das



Unidades Escolares, Fiscais de Alimentação Escolar, Fiscal de Contrato, Equipe Técnica de Nutrição da CONTRATANTE, Equipe Técnica de Nutrição da CONTRATADA, Equipe Operacional da CONTRATADA e Equipe de Suporte da CONTRATADA, durante todo o período que houver funcionamento das cozinhas das Unidades Escolares.

10.1.6 Para realização do objeto desta licitação, a CONTRATADA deverá instalar escritório na cidade de Itajaí/SC, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da vigência do contrato, dispondo de capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da Contratante, realizando todos os procedimentos pertinentes a seleção, treinamento, admissão e demissão de funcionários, bem como atender a capacidade administrativa a Equipe Técnica de Nutrição da CONTRATADA (definida no item 10.2.2), Central de Abastecimento e Distribuição bem como espaço adequado para as atribuições da Equipe Operacional volante (conforme **QUADRO 6**), Equipe de Suporte e demais serviços, para atendimento diário às Unidades Escolares por todo o período de execução do Contrato, de segunda a sexta-feira, sendo que a Central de Abastecimento e Distribuição deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

10.1.7 Deverá ser formalizado a indicação de preposto, contendo as informações mínimas: nome completo, endereço do escritório da CONTRATADA, onde o preposto deve ser encontrado, telefone convencional, celular do preposto indicado e e-mail oficial da empresa para fins de correspondência oficial.

10.1.7.1 Ficará a cargo da CONTRATADA atualizar os telefones e os endereços seja eletrônico ou o endereço físico.

10.1.8 Compor estrutura de trabalho e alocar recursos humanos e materiais adequados para o atendimento pleno dos serviços, de modo que não ocorra interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, greve, licença médica, demissão de empregados ou qualquer outra situação de afastamento de empregados.

10.1.9 Deixando de **substituir funcionário faltante ou aqueles cuja substituição tenha sido solicitada pela fiscalização do contrato em virtude de conduta inadequada, de modo que o Índice de Cobertura Executado de cada posto no mês seja inferior ao Índice de Cobertura Mínimo no mês** haverá glosa sobre o valor mensal do posto de trabalho multiplicado pelo índice de descobertura do posto no mês. O índice de descobertura do posto será calculado a partir da seguinte fórmula: **IDP = 1 - ICP**, onde: IDP = índice de descobertura do posto (%), e, ICP = Índice de Cobertura Executado o posto (%). O índice de cobertura mínimo será calculado a partir da seguinte fórmula: **ICM = 1 - [carga horária diária do posto] / [carga horária mensal]**, onde: ICM = Índice de Cobertura Mínima (%)

10.1.17.1 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência de fornecimento para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos alunos das unidades educacionais.

10.1.10 Antes de iniciar os serviços, a CONTRATADA juntamente com a Equipe Diretiva da Unidade Escolar deve inventariar equipamentos e utensílios de propriedade das Unidades Escolares, documentando em três vias, sendo uma para a empresa, uma para a Unidade Escolar e uma para a Diretoria de Assistência ao Educando/ Secretaria Municipal de Educação;

10.1.11 Antes de iniciar os serviços, a empresa vencedora deverá se reunir com a Diretoria de Assistência ao Educando/ Secretaria Municipal de Educação para planejamento das atividades, normas, procedimentos e ações a serem executadas pela CONTRATADA.

10.1.12 As empresas participantes deverão atender a Portaria nº 1.428 de 26/11/93 (publicada no DOU nº. 229 de 02/12/93) do Ministério da Saúde, este atendimento será avaliado, através de documento comprobatório que compreende os padrões de identidade e qualidade (PIQ)/Ficha Técnica, a serem adotados pelo estabelecimento ou outros documentos que comprovem suas práticas (sistema de gestão da qualidade).

10.1.13 Por motivo justificado e avaliado pela Equipe Técnica de Nutrição da SME, juntamente com o fiscal de contrato e a sua Diretoria, mediante termo aditivo contratual, poderá ser alterada a composição do cardápio, sendo então revisados os custos dos gêneros



alimentícios, se for o caso, adequando os preços à sua nova composição.

10.1.14 Quando houver alteração na legislação do PNAE o cardápio será modificado de acordo com estas legislações, pela Equipe Técnica de Nutrição da SME, sem necessidade de aditivo, no caso de não haver diferença de custos.

10.1.15 As pessoas que venham a executar os serviços decorrentes desta licitação possuirão vínculo empregatício exclusivamente com a empresa vencedora CONTRATADA, sendo esta titular responsável pelos direitos, obrigações e ações decorrentes, pagamentos dos salários e demais vantagens, recolhimento de todas as obrigações sociais e tributos pertinentes, indenização por quaisquer acidentes de que seus empregados possam ser vítimas, quando em serviço, na forma expressa e considerada nos artigos 3º e 6º do Regulamento de Seguro de Acidentes de Trabalhos, aprovado pelo Decreto nº 61.784/67.

10.1.16 São igualmente de responsabilidade da empresa vencedora CONTRATADA os produtos

as serem empregados e todos os custos de sua aquisição, transporte, armazenamento e utilização bem como a contratação, às suas despesas, dano-de-obra necessária à execução dos serviços objetos do contrato.

10.1.16.1 No local de armazenamento dos gêneros alimentícios não será permitida a armazenagem de outros tipos de insumos.

10.1.17 A empresa vencedora CONTRATADA fica responsável pela qualidade físico-química e sanitária do objeto licitado, devendo ao final de cada ano letivo realizar a retirada dos produtos dispostos em casa unidade escolar, do modo a evitar quaisquer intercorrências que possam vir a prejudicar a qualidade dos produtos que comporão as refeições a comunidade escolar.

10.1.18 Todos os danos causados às Unidades Escolares e/ou equipamentos e utensílios de propriedade do Município, por utilização indevida ou mesmo descuido de funcionários da CONTRATADA, deverão ser ressarcidos o mais breve possível pela CONTRATADA na mesma especificação do objeto danificado de propriedade do Município (conforme inventário descrito no

item 10.1.8). A CONTRATADA será responsável pelo conserto e manutenção corretiva dos utensílios e equipamentos de propriedade do Município, devendo devolvê-los em boas condições de uso, salvo os desgastes de correntes da depreciação natural dos itens, quando da finalização do contrato.

10.1.19 A empresa vencedora CONTRATADA por si e por seus eventuais sucessores, renuncia expressamente a qualquer ação, questionamento ou pedido de devolução judicial ou administrativo relativamente aos tributos municipais incidentes sobre o presente contrato.

10.1.20 Toda manutenção e adequação de equipamentos, mobiliários e utensílios das mesmas serão por conta da CONTRATADA; provendo a substituição imediata, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas úteis, a partir da solicitação do Fiscal do Contrato, com comprovação por escrito pela Equipe Diretiva da Unidade Escolar através de documentação elaborada e entregue pela CONTRATADA ao Fiscal de Contrato.

10.1.20.1 A CONTRATADA deverá possuir mobiliário, equipamentos e utensílios (conforme **ANEXO 5**) suplentes, para atendimento das unidades, em função de defeito, quebra ou qualquer outra situação que inviabilize o uso dos mesmos.

10.1.21 A CONTRATADA deverá elaborar e implantar em até 120 dias Manual de Boas Práticas de Manipulação de cada Unidade Escolar, de acordo com a Portaria nº. 1.428 de 26/11/1993, do Ministério da Saúde e Portaria CVS 06/99 do Centro de Vigilância Sanitária, da Secretaria do Estado da Saúde, devendo ter uma cópia em cada unidade escolar disponível para consulta.

10.1.22 A CONTRATANTE se reserva o direito de promover, a qualquer tempo, visitas técnicas à Central de Abastecimento e Distribuição da CONTRATADA a fim de verificar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente.

10.1.23 Somente serão permitidos serviços extraordinários aos sábados, domingos e feriados, quando expressamente solicitados pelo Fiscal do Contrato por meio de documento

oficial que deverá ser encaminhado e aprovado pela Diretoria de Assistência ao Educando.

10.2 Das obrigações referentes aos colaboradores

10.2.1 Deverão ser disponibilizados trabalhadores devidamente treinados e capacitados para a realização das atividades indicadas neste Termo de Referência, devendo a CONTRATADA admitir empregados enquadrados nas seguintes ocupações, indicadas junto a Classificação Brasileira de Ocupações do Ministério do Trabalho do Emprego:

A. Administrador técnico do contrato (CBO 2237-10);

B. Nutricionista (CBO 2237-10);

C. Merendeira ou cozinheira escolar (CBO 5132-05);

D. Chefe de Cozinha (CBO 2711-05);

E. Outros profissionais que se fizerem necessários para execução do Termo de Referência (estagiários técnicos de nutrição, motoristas, entregadores, estoquistas, chefes de cozinha volante etc.), a critério da CONTRATADA.

10.2.2 Será denominada Equipe Técnica da CONTRATADA os profissionais constantes nos itens "A" e "B" acima.

10.2.3 Será denominada Equipe Operacional da CONTRATADA os profissionais constantes no item "C" acima.

10.2.4 Será denominada Equipe de Suporte da CONTRATADA os profissionais constantes no item "D" acima.

10.2.5 Poderá, a critério da contratante, verificado a necessidade de aumento no quadro de profissionais alocados no respectivo contrato, solicitar o acréscimo da mão de obra especificado nos itens A, B, C e D, devendo este ser atendido no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

10.2.6 Deverá a Contratada manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção, treinamento e subordinação do trabalho dos recursos humanos para execução completa e eficiente dos serviços;

10.2.7 Comunicar previamente ao CONTRATANTE a inclusão de novo(s) funcionários(s), antes do mesmo ser encaminhado à prestação dos serviços;

10.2.8 Comunicar imediatamente o desligamento de funcionário(s) utilizado na execução do contrato, apresentando cópia autenticada da quitação da Rescisão Contratual do empregado demitido, e entregando os documentos necessários à habilitação no seguro-desemprego, quando aplicável, dentro do prazo de 30 (trinta) dias corridos;

10.2.9 Cumprir e fazer com que seus trabalhadores cumpram as normas de higiene e segurança do trabalho, normas e demais regulamentos do CONTRATANTE e dos locais de prestação dos serviços, devidamente disponibilizados, bem como tratar com cortesia, cordialidade e educação todas as pessoas que tiverem contato no local de execução dos serviços.

10.2.10 Realizar regularmente os exames de saúde dos seus empregados, na forma da lei, assim como arcar com todas as despesas decorrentes de transporte, alimentação, inclusive seguro de vida contra o risco de acidentes de trabalho e outras e especificadas nas normas coletivas.

10.2.11 Providenciar, em caso de greve no sistema de transporte coletivo da cidade, e a não suspensão prévia das aulas, o transporte das Equipe Técnica e Equipe Operacional da CONTRATADA ao serviço;

10.2.12 Manter junto à direção da unidade escolar e afixada em local visível da cozinha, relação

nominal atualizada de sua Equipe Operacional, com horário de trabalho e escala de serviço, e de seu nutricionista responsável, com o respectivo número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, e a relação de telefones da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço.



10.2.13 Pagar os salários e encargos sociais até os respectivos vencimentos ante sua condição de única empregadora do pessoal designado para execução dos serviços contratados, inclusive, exemplificativamente, indenizações decorrentes de acidentes de trabalho, demissões, vales transporte, obrigando-se ao fiel e integral cumprimento das legislações trabalhistas e

previdenciária, não sendo admissível atrasar pagamento sob o argumento de eventual atraso no pagamento deste contrato, e tampouco invocar a co-responsabilidade do CONTRATANTE para tentar eximir-se destas obrigações.

10.2.14 Comparecer em juízo nas ações trabalhistas propostas por seus empregados contra si, ou contra o município, assumido o pólo passivo, defendendo-se judicialmente e reconhecendo perante a Justiça do Trabalho, sua condição de empregadora, arcando com o ônus de eventual condenação, inclusive honorários advocatícios, custas judiciais e demais cominações e sucumbências.

10.2.15 Cumprir as medidas relativas à segurança e saúde do trabalho contidos na Constituição

Federal, na CLT em seus artigos 154 a 201, Lei 6.514 de 27/12/77, na portaria 3.214 de 08/07/78 da Secretaria de Segurança no Trabalho e do Ministério do Trabalho e Emprego, no Código de Edificações e Regimentos Sanitário, nas normas contidas em acordo e convenções coletivas de trabalho e nas convenções e recomendações da OIT ratificadas pelo Brasil.

10.2.16 Cumprir a legislação trabalhista, previdenciária, assistencial, sindical e sanitária vigente, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer tipo de vínculo ou solidariedade empregatícia com a CONTRATANTE.

10.2.17 Substituir imediatamente o funcionário, que por qualquer motivo venha prejudicar o bom desempenho das atividades constantes neste Termo de Referência, por outro devidamente qualificado, sem incidência de qualquer ônus à CONTRATANTE

10.2.18 Fornecer o uniforme compatível com cada atividade, a todos os seus funcionários sem exceção, padronizado, de cores claras e com identificação da empresa, e equipamentos individuais de segurança (EPI's: luvas térmicas, luvas de borracha, aventais plásticos resistentes, luva de malha de aço, óculos de proteção, luvas de borracha para limpeza, etc) em número suficiente para a troca, nos termos do item 4.6.3 da NR 06 e Resolução 216/2004.

10.2.19 Para Equipe Operacional e Equipe de Suporte, o uniforme deverá obrigatoriamente ser em cores claras, 100% algodão e com a identificação da empresa, nos termos da NR 14.

10.2.20 Os uniformes e EPI's deverão ser entregues aos funcionários mediante recibo (relação

nominal), cujas cópias deverão ser entregues ao CONTRATANTE, no início do contrato e sempre que solicitado pelo Fiscal de Contrato;

10.2.21 O custódio uniforme e EPI's não poderá ser repassado ao ocupante do posto de trabalho;

10.2.22 O uniforme e EPI deverá ser substituído com regularidade, sempre que o mesmo estiver em más condições de uso, rasgados, manchados, com coloração diferenciada ou desbotada da original ou não fornecer a proteção adequada ao funcionário;

10.2.23 O uniforme utilizado pela Equipe Operacional não deverá ser utilizado fora da cozinha.

10.2.24 O Fiscal da Alimentação Escolar de cada Unidade disponibilizará local seguro para que os funcionários da Contratada possam guardar seus pertences.

10.2.25 O local citado no item 10.2.22 não poderá ficar dentro da cozinha ou de depósito de alimentos.

11 DOS TREINAMENTOS

11.1 Os treinamentos das Equipe Técnica de Nutrição da CONTRATADA e Equipes Operacionais deverão ser realizados no início do contrato, no início de cada ano letivo e a cada trimestre e/ou conforme as demandas e diretrizes da CONTRATANTE com cópias do conteúdo e lista de presença entregues à Equipe Técnica de Nutrição da SME e ao Fiscal de Contrato.

11.1.1 Os treinamentos são convocatórios para ambas as equipes.

11.2 Os



treinamentos deverão promover capacitação periódica para o adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de um programa de formação, abordando temas de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS (que dispõe sobre contaminações alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas) e abrangendo: capacitação para o preparo de alimentos (incluindo alimentos destinados aos alunos com necessidade de alimentação específica), ações de prevenção de acidentes de trabalho, boas práticas ambientais e primeiros socorros; noções básicas sobre os alimentos, importância da alimentação escolar, do desenvolvimento de bons hábitos durante a infância e de ofertar todos os alimentos aos alunos conforme o cardápio, etc.

11.2.1 Os treinamentos incluirão, necessariamente:

- a) formação sobre boas práticas de manipulação de alimentos;
- b) capacitação prática de técnicas culinárias;
- c) em atendimento ao público;
- d) Para Equipe Operacional lotada em CEI (Educação infantil): capacitação teórica e prática sobre os procedimentos de diluição das fórmulas infantis, higienização e desinfecção de mamadeiras e seus acessórios, texturas adequadas a cada idade, entre outros assuntos relacionados à alimentação de lactentes.

11.3 A CONTRATADA deverá encaminhar à CONTRATANTE o cronograma e o conteúdo dos treinamentos, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos da data da atividade, para ciência e eventuais sugestões, com posterior aprovação.

12 DAS OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS SOBRE A EQUIPE DA CONTRATADA

12.1 Da Equipe Técnica da CONTRATADA

12.1.1 No decorrer da execução do contrato, a empresa CONTRATADA deverá manter os responsáveis técnicos e sua Equipe Técnica de Nutrição devidamente registrados no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN.

12.1.2 O vínculo será comprovado por meio de contrato de prestação de serviços, ou ainda trabalhista, comprovados através de Carteira Profissional e/ou registro de empregados, em número compatível, conforme exigências do CRN. Caso o profissional seja proprietário/sócio da licitante, tal comprovação será efetuada através do ato constitutivo.

12.1.3 Deverá ser respeitado o parâmetro numérico de acordo com a Resolução CFN nº 465 de 23 de agosto de 2010 para Equipe Técnica da CONTRATADA, de acordo com as determinações do Conselho Regional de Nutricionistas.

12.1.4 Na composição da Equipe Técnica da CONTRATADA a mesma deverá designar, no mínimo, um nutricionista supervisor responsável pela supervisão de demais nutricionistas, que estará em contato direto

com a Equipe Técnica de Nutrição da SME para os assuntos técnicos referentes à execução deste Termo de Referência, e ainda: Uma nutricionista responsável pelo planejamento de cardápio e compras; Uma nutricionista responsável pela alimentação escolar específica; Uma nutricionista responsável pela qualidade e experiência do cliente; Uma nutricionista responsável pelo aleitamento materno/fórmula infantil/introdução alimentar; Uma nutricionista responsável pelas ações de EAN.

12.1.4.1 As nutricionistas designadas nos cargos acima estarão em contato direto com a Equipe Técnica de Nutrição da SME para os assuntos técnicos referentes à execução deste Termo de Referência.

12.1.5 As escalas e horários de trabalho da Equipe Técnica da CONTRATADA são de critério da mesma e poderão ser flexíveis a fim de cobrir todo o horário enquanto houver refeições a serem servidas nas Unidades Escolares. A divisão do trabalho entre as nutricionistas da

CONTRATADA será acordada posteriormente com a CONTRATANTE e reduzida a termo.

12.1.6 A CONTRATADA deverá providenciar, sempre que necessário, a imediata substituição de seus Nutricionistas, por outros com experiência equivalente ou superior, e encaminhar relação atualizada dos mesmos à CONTRATANTE, até 2 (dois) dias úteis após tal substituição.

12.1.7 A Equipe Técnica da CONTRATADA deverá registrar por escrito as visitas realizadas, observações, reclamações, bem como quaisquer ocorrências, em livro próprio, capa dura, páginas numeradas, sem rasuras, denominado Livro Registro, devidamente carimbado e assinado pela direção da unidade e/ou fiscal de alimentação escolar, bem como carimbado e assinado pela nutricionista da CONTRATADA supervisora da Unidade Escolar.

12.1.8 Principais atribuições dos nutricionistas nas Unidades Escolares: Supervisionar o trabalho dos manipuladores, fornecendo orientação quanto ao acompanhamento do recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros procedimentos, de acordo com as normas estabelecidas; Anotar no Livro Registro (conforme item 12.1.7) os relatórios de suas visitas técnicas contendo as providências tomadas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos e solicitar para a direção escolar e/ou fiscal de alimentação escolar

assinar; Realização de formação *in loco*, com os temas verificados em não conformidade na visita técnica da Equipe Técnica de Nutrição da SME e sempre que houver necessidade; Orientar e acompanhar os manipuladores no processo de implantação de novas receitas e preparações; Orientar os manipuladores no tocante ao preparo e distribuição de alimentação escolar específica; Orientar manipuladores quanto ao *per capita* para o preparo das refeições, bem como sobre o porcionamento a ser servido a cada aluno, estabelecidos pela CONTRATANTE; Inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando, nesse caso, recomendar à CONTRATANTE, possíveis alterações ou adaptações dos cardápios; Realizar ações de EAN (conforme item 20), etc.

12.1.9 Equipe Técnica deverá atuar em:

- A. Supervisionar o trabalho dos manipuladores, fornecendo orientação quanto ao acompanhamento do recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros procedimentos, de acordo com as normas estabelecidas;
- B. Anotar no Livro Registro (conforme item 12.1.7) os relatórios de suas visitas técnicas contendo as providências tomadas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos e solicitar para a direção escolar e/ou fiscal de alimentação escolar assinar;
- C. Realização de formação *in loco*, com os temas verificados em não conformidade na visita técnica da Equipe Técnica de Nutrição da SME e sempre que houver necessidade;
- D. Orientar e acompanhar os manipuladores no processo de implantação de novas receitas e preparações;
- E. Orientar os manipuladores no tocante ao preparo e distribuição de alimentação escolar específica;
- F. Orientar manipuladores quanto ao *per capita* para o preparo das refeições, bem como sobre o porcionamento a ser servido a cada aluno, estabelecidos pela CONTRATANTE;
- G. Inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando, nesse caso, recomendar à CONTRATANTE, possíveis alterações ou adaptações dos cardápios;
- H. Realizar ações de EAN (conforme item 20);
- I. Outras atividades correlatas.

12.2 Da Equipe Operacional da CONTRATADA



12.2.1 Apresentar no início do contrato e sempre que houver substituição de funcionários da Equipe Operacional:

- a) Carteira de Saúde Específica atualizada durante toda a vigência do contrato;
- b) Certificado do Curso de Manipulador de Alimentos (Resolução 216/2004).

12.2.2 Contratar, manter, treinar, qualificar, uniformizar e disponibilizar funcionários em número de acordo com o **QUADRO 3**, para garantir o bom funcionamento do Serviço de Alimentação e Nutrição, para o cumprimento dos cardápios estabelecidos e todas as atividades correlatas descritas no **ANEXO 7**.

QUADRO 3: Número de cozinheiros escolares compondo a Equipe Operacional) por modalidade de ensino e número de cardápios faturados (média calculada mensalmente).

CBO-(5132-05) Merendeira/ou cozinheira/o escolar		
Modalidade de ensino	Número de cardápios faturados por período (matutino e vespertino)	Número de cozinheiros escolares
CEI	até 50 refeições	1
	de 51 a 120 refeições	2
	121 até 210 refeições	3
	210 até 300 refeições	4
	301 até 380 refeições	5
	381 até 450 refeições	6
	Acima de 450 refeições	7
EB/CEDIN/EJA	até 100 refeições	1
	de 101 a 200 refeições	2
	201 até 400 refeições	3
	401 até 600 refeições	4
	601 até 800 refeições	5
	801 até 1.000 refeições	6
	Acima de 1.000 refeições	7

12.2.3 As escalas e horários de trabalho das equipes operacionais são de livre critério da CONTRATADA e poderão ser adaptadas e flexíveis, a fim de cobrir todo o horário enquanto houver refeições.

As refeições serão servidas na unidade escolar nas modalidades EB/CEDIN/EJA. Nos CEIs é necessário que haja o quadro completo de cozinheiros escolares durante o período de refeições e pelo menos uma cozinheira escolar enquanto houver alunos na unidade.

12.2.3.1 A CONTRATADA deverá manter, independentemente das escalas de serviço adotadas, a qualidade e a uniformidade no padrão do serviço prestado.

12.2.4 Não será permitida a retirada de nenhum cozinheiro escolar de uma unidade escolar para



cobrir a falta de outra. Para este serviço, deverá ser contratada uma equipe de volantes, devendo ser comprovadas em planilha de composição de custos.

12.2.5 O número de cozinheiras escolares descrito no **QUADRO 3** poderá sofrer alterações a critério do Fiscal de Contrato e Equipe Técnica de Nutrição da SME dependendo da complexidade da execução do cardápio dos alunos com base nos laudos de alimentação escolar específica vigentes em cada unidade de ensino. Este aumento do quadro de cozinheiras escolares, embora motivado pela necessidade da alimentação escolar específica, não deverá ser exclusiva para tal atividade, devendo integrar a equipe de forma igualitária.

12.2.5.1 O aumento do quadro de cozinheiras escolares descrito no item 12.2.5 deverá ser oriundo da equipe de volantes, conforme **QUADRO 6** e permanecerá atuando na unidade escolar durante o prazo das vigências do (s) laudo(s), voltando a equipe de volantes caso o número de alunos com laudos em vigência diminua.

12.2.5.2 As atribuições das cozinheiras escolares volantes, quando não lotadas para substituição, estão descritas no **ANEXO 7**.

12.3 Da Equipe de Suporte da CONTRATADA

12.3.1 Apresentar no início do contrato e sempre que houver substituição de funcionários da Equipe de Suporte:

- A. Carteira de Saúde Específica atualizada durante toda a vigência do contrato;
- B. Certificado do Curso de Manipulador de Alimentos (Resolução 216/2004).

12.3.2 A Equipe de Suporte deverá atuar em:

- A. Fornecer suporte à Equipe Técnica no desenvolvimento dos serviços elencados neste Termo de Referência;
- B. Selecionar produtos/marcas de alimentos para serem fornecidos na alimentação escolar, de acordo com as especificações do **ANEXO 4**;
- C. Treinamentos de técnicas culinárias para a Equipe Operacional, gerada *in loco*;
- D. Elaboração e qualificação de preparação da alimentação escolar;
- E. Realizar testes de aceitabilidade de preparações;
- F. Outros serviços correlatos.

13 DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA SACERCADOS COLABORADORES

13.1 Apresentar, quando solicitado pelo órgão fiscalizador, a seguinte documentação:

- a. Cópia do contrato de trabalho de todo o pessoal envolvido na prestação do serviço;
- b. Registro de empregado e cópias das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;
- c. Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);
- d. Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;
- e. Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;
- f. Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;
- g. Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias mais 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;
- h. Comprovante de opção de fornecimento do vale transporte quando for o caso;
- i. Comprovante de entrega da RAIS de que o trabalhador dela fez parte;



- j. Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim exigir;
- k. comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim;
- l. Certidão de antecedentes criminais da 1ª e 2ª Varas.

13.2 Em caso de demissão de funcionários, a CONTRATADA deverá comunicar no prazo máximo de 1 (um) dia útil à CONTRATANTE, por meio de ofício, devendo esta proceder à substituição imediata por profissional devidamente capacitado.

13.3 Apresentar sempre que solicitado pelo fiscalizador cópia da relação dos empregados que atuam na prestação de serviços.

14 MOBILIÁRIOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

14.1 Com relação aos equipamentos, utensílios e mobiliários a CONTRATADA deverá:

- 14.1.1** Disponibilizar dentro de 10 (dez) dias úteis a contar da data de assinatura da ordem de serviço, mobiliários, equipamentos e utensílios previstos no **ANEXO 5**, novos ou em perfeito estado de conservação, manutenção e uso, para atendimento às demandas das cozinhas das Unidades Escolares, bem como o seu relatório de inventário com quantitativo de cada item de propriedade da CONTRATADA entregue e fotos dos equipamentos instalados, assinado pelo Fiscal de Alimentação Escolar de cada Unidade Escolar.
- 14.1.2** Identificar todos os equipamentos, mobiliários e similares de sua propriedade disponibilizados nas Unidades Escolares para execução do objeto, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE ou da Unidade Escolar.
- 14.1.3** Garantir o bom estado de conservação dos utensílios das Unidades Escolares;
- 14.1.4** A desratização, dedetização da cozinha, do estoque e a limpeza das caixas de gordura, são de inteira responsabilidade da CONTRATADA, devendo seguir as normas sanitárias vigentes, bem como apresentar a certificação específica.
- 14.1.5** Manter protegidas, janelas, portas com telas e protetor de porta, ralos e saídas das coifas, que possam ser fechados contra insetos e roedores, dos estoques e cozinhas das Unidades Escolares. Nas Unidades Escolares em que for possível, os refeitórios também deverão ter todas as aberturas protegidas por telas, sendo esta de inteira responsabilidade da CONTRATADA.
- 14.1.6** A colocação de telas para ralo das cubas da cozinha (ralos de pias) a fim de evitar entupimentos bem como a proliferação de microrganismos e infestações são de responsabilidade da CONTRATADA.
- 14.2** Os equipamentos e mobiliários do **ANEXO 5** deverão constar da proposta por meio da planilha de custos conforme modelo do **ANEXO 10**.
- 14.3** A CONTRATADA deverá garantir o bom estado de conservação e funcionamento dos equipamentos e mobiliários de sua propriedade.
- 14.4** Efetuar a reposição imediata dos equipamentos e mobiliários danificados ou extraviados, por culpa ou dolo da CONTRATADA, inclusive os de propriedade da CONTRATANTE.
- 14.5** Efetuar o conserto e manutenção plena, preventiva e corretiva dos equipamentos e mobiliários, de propriedade da CONTRATADA, no prazo máximo de 07 (sete) dias corridos da solicitação, devendo haver substituição, por outros de características idênticas, até o retorno do original.
- 14.6** Manter a limpeza e desinfecção dos equipamentos e mobiliários utilizados, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.
- 14.7** Os equipamentos e mobiliários deverão estar em perfeito estado de conservação, manutenção e funcionamento durante todo o período do contrato.
- 14.8** Os utensílios, mobiliários e equipamentos de propriedade da CONTRATADA deverão ser



retirados gradativamente após o término do contrato, conforme agenda de implantação do novo contratado por período não superior a 60 (sessenta dias).

- 14.9** Em relação aos utensílios, mobiliários e equipamentos, a CONTRATADA poderá, ainda, ao final do contrato, oficialmente doá-los à Unidade Escolar, caso seja de seu interesse. O aceite da doação estará sujeito à avaliação da Equipe Técnica de Nutrição da SME, do fiscal do contrato e da equipe diretiva da unidade escolar, bem como do Supervisor de Patrimônio da SME.

15 DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS

15.1 A contratada deverá:

Assegurar o abastecimento das Unidades Escolares com quantidade de gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio (somente aqueles que já tenham tido amostras aprovadas pela Equipe Técnica de Nutrição da SME e constem na Lista de Homologados e Lista de Homologados Alimentação escolar específica), observando rigorosamente suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.

15.2 Cumprir rigorosamente o cardápio completo geral e o específico para alunos com recomendação médica e/ou nutricional de alimentação escolar específica, substituindo os alimentos/produtos e marcas necessários.

15.3 Deverá haver reposição dos gêneros alimentícios fornecidos pela CONTRATADA nos seguintes casos, sem ônus para a CONTRATANTE:

- A)** Em processo de descongelamento no caso de alimentos congelados no momento da entrega;
- B)** Alteração de cor, odor, constatação de mofo e/ou carunchos no momento de entrega e/ou antes do vencimento do prazo de validade;
- C)** Embalagens danificadas;
- D)** O peso e/ou tipo de embalagem e/ou rotulagem estiverem de acordo com a amostra aprovada e sua Ficha de Identificação de produtos;
- E)** Na análise sensorial o produto apresentar características organolépticas alteradas;
- F)** Quando, apurado por laudo, o produto apresentar alguma diferença em suas características físico-químicas;
- G)** Quando, apurado por laudo, a análise microbiológica demonstrar contaminação e/ou deterioração do produto;
- H)** Extraviados ou não qualificados, por culpa ou dolo de seus empregados;
- I)** Ataques de pragas, insetos ou roedores;
- J)** Houver mudança de formulação do alimento sem aviso prévio à CONTRATANTE.

15.4 A entrega dos insumos e demais materiais deverá ser realizada por meio de seus funcionários ou fornecedores, devidamente uniformizados, paramentados com touca de proteção dos cabelos, sapato fechado e com crachá, de forma a serem facilmente identificados pelas equipes diretivas

escolares e de forma a não interferir na rotina da unidade escolar (preferencialmente em horários diferentes da distribuição das refeições, e de entrada e saída dos alunos).

15.5 Todo material de limpeza necessário para higienização do local de produção será de responsabilidade da CONTRATADA.

15.6 A CONTRATADA deverá fornecer material de limpeza e sanitização de boa qualidade e em quantidade suficiente para a higienização ambiental, pessoal, dos utensílios e equipamentos, conforme **ANEXO 6**.

15.6.1 É vedado o uso de materiais como limpa alumínio, pasta brilho, sabão em pedra e palha de aço na higienização dos utensílios, equipamentos, mobiliários e do ambiente da cozinha escolar.



15.6.2 No fornecimento dos materiais citados no **ANEXO 6**, a CONTRATADA deverá submeter amostra ao Fiscal de Contrato, para homologação dos mesmos, conforme prazos do item 7.1.1.

Caso o produto seja reprovado, a CONTRATADA deverá submeter nova amostra em 72 (setenta e duas) horas úteis.

15.7 É de responsabilidade da CONTRATADA, manter a limpeza e higienização das instalações

da cozinha e estoque (incluindo telas, peitoris e batentes de janelas; pisos, paredes, portas, tetos, ralos e a parte interna dos vidros) em que os serviços serão desenvolvidos, bem como dos utensílios e equipamentos, inclusive parte interna (tubulação) da coifa e do exaustor, fogão, luminárias, etc.

15.8 Se houver balcão de distribuição de buffet, este deverá ser limpo e higienizado pela CONTRATADA de acordo com a legislação vigente e as orientações do fabricante.

15.9 As portas de acesso das cozinhas e estoques e guichês/janelas de distribuição/devolução deverão permanecer fechadas quando não estiverem em uso, exceto na existência de portas teladas, as quais deverão permanecer fechadas com o intuito de evitar o acesso de pragas e vetores.

15.10 Os utensílios higienizados devem ser submetidos à secagem natural, e guardados secos e protegidos.

15.11 A CONTRATADA deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC nº 12 de 02/01/01 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

15.12 Todas as etapas de limpeza e desinfecção de equipamentos, utensílios, mobiliários, instalações/estrutura física, bem como higiene dos manipuladores de alimentos, deverão ter um procedimento operacional padrão (POP) de acordo com a legislação supracitada. Estes deverão estar em pasta plastificada na cozinha ao alcance das cozinheiras escolares sempre que necessário.

15.13 A CONTRATADA deverá manter planilhas de controle de temperatura na entrega dos alimentos congelados e refrigerados, bem como de todas as preparações, durante o preparo e o servimento das refeições, diariamente, conforme legislação vigente, devendo munir-se de equipamento adequado e calibrado para as aferições (itens 60 e 61 do **ANEXO 5**).

15.14 Recolher resíduos alimentares da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, acondicionando-os devidamente em lixeiras com tampa e pedal e encaminhando-os até a saída da cozinha, de onde um funcionário designado pela equipe de liderança da unidade escolar os retirará e levará até o depósito de lixo determinado, observando a legislação ambiental;

15.14.1 Deverá a contratada fazer a separação do lixo reciclável do lixo orgânico, inclusive com lixeiras diferentes, respeitando as determinações da NBR 9191.

15.15 Manter o abastecimento contínuo do gás em todas as unidades escolares, bem como a aquisição e conservação dos cilindros, válvulas e tubulação externa.

15.16 Manter em exposição, com fácil visualização para os alunos durante o período de distribuição o correspondente, uma refeição padrão como os alimentos que estão sendo servidos, de acordo com o porcionamento constante do **ANEXO 2**, devidamente acondicionado dentro de tampa transparente, de modo a proporcionar adequada visualização dos alimentos, combinações e porções. Nestes locais deverão ser divulgadas as informações nutricionais adequadas e adaptadas por faixa etária de acordo com o cardápio do dia.

15.17 Os alimentos de uso de funcionários da CONTRATADA que estiverem dentro das dependências das unidades escolares deverão estar devidamente organizados, segregados e identificados.

15.18 É proibida a entrada de qualquer outro alimento que não seja da alimentação escolar e do consumo próprio das cozinheiras escolares, devidamente identificados conforme item



15.16,bem como a preparação de qualquer alimento pela cozinha escolar que não esteja no cardápio, dentro das cozinhas escolares. A cozinha escolar que permitir a entrada de qualquer outro alimento e/ou que preparar qualquer outro alimento que não seja os que estão previstos no cardápio será advertida e a Equipe Técnica de Nutrição da SME fará o descarte imediato caso seja encontrado em visita técnica.

15.19 As sobras dos alimentos que não tiverem sido levados a distribuição (sobra limpa) não deverão ser servidos aos alunos, nem outros membros da comunidade escolar e deverão ser descartadas.

15.19.1 Caso o poder público e/ou a CONTRATADA venha a ter interesse e estrutura, mediante acordo, para doação dos alimentos já preparados (sobras limpas) a populações vulneráveis,

deverão ser mantidas em adequadas condições de armazenamento e realizado o controle de tempo e temperatura para posterior doação.

15.20 As sobras dos alimentos que foram para distribuição (sobra suja) devem ser descartadas.

16 DO ALEITAMENTO MATERNO E MANIPULAÇÃO DE LEITE HUMANO NAS COZINHAS ESCOLARES

Com relação ao aleitamento materno, a CONTRATADA deverá:

16.1 Realizar todos os procedimentos de recebimento, armazenamento e aquecimento do leite materno de acordo com a NOTA TÉCNICA Nº 3049124/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE.

16.2 A CONTRATADA deverá fornecer equipamentos e utensílios adequados para manipulação do leite materno, de acordo com a NOTA TÉCNICA Nº 3049124/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE.

16.3 A CONTRATADA deverá incluir nas capacitações direcionadas à Equipe Técnica da CONTRATADA, Equipe de Suporte e Equipes Operacionais o tema do aleitamento materno e boas práticas para recepção, armazenamento e oferta do leite materno.

16.4 As atividades de manipulação do leite materno deverão ser realizadas nas cozinhas escolares em um local segregado, ou nos lactários no caso das unidades que os possuem, para evitar a contaminação cruzada.

17 DO FORNECIMENTO E OFERECIMENTO DE FÓRMULAS INFANTIS

17.1 Os itens 31 e 32 (fórmulas infantis de partida e de seguimento) do **ANEXO 4** serão fornecidos mensalmente pela CONTRATADA para as Unidades Escolares de Ensino Infantil que abranjarem turmas de B1 (0 a 1 ano), de acordo com o pedido mensal feito pela CONTRATANTE e repassado à CONTRATADA até o dia 20 de cada mês.

17.2 As fórmulas infantis serão oferecidas somente para alunos de turmas de B1 menores de 1 (um) ano na quantidade e frequência prevista no cardápio desta faixa etária, sendo proibido o oferecimento para alunos acima desta idade bem como o oferecimento a fim de substituir refeições.

18 DA RESPONSABILIDADE DOS CARDÁPIOS

18.1 Os cardápios serão elaborados mensalmente pela Contratada e enviados para aprovação pela Equipe Técnica de Nutrição da SME observando a sazonalidade e disponibilidade dos produtos no mercado e respeitando os gêneros alimentícios descritos neste Termo de Referência. Este cardápio será elaborado atendendo as determinações estabelecidas nas diretrizes nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

18.1.1 Os cardápios provisoriamente planejados serão enviados com antecedência mínima de 40 (quarenta) dias, a fim de planejamento e aquisição dos suprimentos necessários de responsabilidade da CONTRATADA. Este cardápio poderá ser modificado pela Equipe Técnica de Nutrição da SME, em comum acordo com a CONTRATADA, principalmente em relação a questões relacionadas ao fornecimento de gêneros alimentícios, conforme item 8.13.



18.1.2 Havendo desabastecimento de algum gênero alimentício previsto em cardápio, a licitante vencedora deverá apresentar documentação especificando a justificativa dos fatos. Havendo aprovação da equipe técnica de nutrição o cardápio poderá ser revisto.

18.2 Os cardápios oficiais serão divulgados pela CONTRATANTE às equipes diretivas e Fiscais de Alimentação Escolar para as Unidades Escolares, dentro de 72

(setenta e duas) a 24 (vinte e quatro) horas anteriores ao início de cada mês, que deverão ser disponibilizadas no local que permita sua adequada visualização, com a devida identificação do responsável técnico por sua elaboração (nome, nº do CRN e local de trabalho). No mesmo prazo, a CONTRATANTE divulgará à CONTRATADA os cardápios oficiais, através de seu Administrador Técnico do Contrato e Equipe Técnica alocada conforme item 12.4, ficando sob a responsabilidade das mesmas a ampla divulgação do cardápio oficial para as Equipes de Suporte e Equipes Operacionais.

18.3 Os cardápios citados no item 18.2 deverão ser cumpridos rigorosamente pela CONTRATADA, levando em consideração o alimento, seu modo de preparo descrito em ficha técnica conforme item 8.16, bem como seu servimento.

18.3.1 A CONTRATADA se responsabilizará pelos alimentos servidos (em caso de reposição) na eventualidade de algum colaborador da Equipe Operacional não estiver cumprindo o cardápio oficial, por desconhecimento do mesmo.

18.4 A Secretaria Municipal de Educação poderá solicitar aplicação de Teste de Aceitabilidade dos cardápios praticados com acompanhamento da equipe da Secretaria de Educação sempre que necessário.

18.5 O Fiscal do Contrato, a Equipe Técnica de Nutrição da SME e os fiscais de Alimentação Escolar poderão acompanhar a qualquer tempo a produção e distribuição dos gêneros alimentícios utilizados na elaboração dos cardápios, bem como solicitar degustação dos mesmos.

18.6 Cardápios diferenciados para comemorar os alunos aniversariantes do mês serão propostos uma vez ao mês em cada período para as Unidades Escolares de educação infantil do Município, e o cardápio poderá ser composto por: bolo sem recheio, suco natural/integral, sanduíche ou torta salgada, etc, podendo ser alterado de comum acordo entre a Equipe Técnica de Nutrição da SME e da CONTRATADA.

18.7 Também serão elaborados cardápios diferenciados para todos os níveis de ensino, nas datas festivas e especiais como a Celebração da Família (abril), Festa Junina, Dia do Município, Dias das Crianças e encerramento do ano (dezembro), considerando uma a duas refeições para cada data. Todas as embalagens e acessórios necessários para a execução destes cardápios diferenciados serão de responsabilidade da CONTRATADA. O cardápio diferenciado, que será enviado à CONTRATADA juntamente ao cardápio mensal, poderá ser composto por: bolo com cobertura (com formas de papel para cupcake), pipoca (em sua respectiva embalagem), hambúrguer de forno, bolo de milho, suco de uva integral, suco de polpa de fruta e/ou suco concentrado de fruta, sagu, buffet de sanduíches, espetinho de frutas (com espetos de madeira para churrasquinho), sacolé/geladinho de polpa (e sua respectiva embalagem), bolo sem açúcar com cobertura, gelatina (sem sabor) com suco de uva integral, sucos concentrados e/ou sucos de fruta naturais (em copos descartável de café de 50 ml), etc; podendo ser alterado de comum acordo entre a Equipe Técnica de Nutrição da SME e da CONTRATADA.

18.7.1 Em cumprimento ao item 8.6, toda terceira quinta-feira de cada mês será oferecida aos alunos de todos os níveis de ensino uma refeição composta somente de alimentos oriundos da agricultura familiar (podendo conter, conforme o modelo dos cardápios: arroz - parboilizado ou integral ou macarrão -, feijão - de qualquer tipo, alimento proteico e hortifrutis, biscoito, suco, leite, pães, queijos. etc), a fim de possibilitar a divulgação e a valorização do alimento proveniente da agricultura familiar.

18.7.1.1 O oferecimento de alimentos da agricultura familiar não será restrito a essa data, ou seja, os alimentos da agricultura familiar serão oferecidos aos alunos em outras incidências de cardápio.

18.7.2 Em cumprimento ao item 8.6, toda primeira quarta-feira de cada mês será oferecida aos alunos de todos os níveis de ensino uma refeição composta somente de alimentos orgânicos (podendo conter, conforme o modelo dos cardápios: arroz - parboilizado ou integral -, feijão - de qualquer tipo, alimento proteico e hortifrutis, biscoito, suco, leite, pães, queijos orgânicos, etc), a fim de possibilitar a divulgação e a valorização do alimento orgânico.



18.7.2.1 O oferecimento de alimentos orgânicos não será restrito a essa data, ou seja, os alimentos orgânicos serão oferecidos aos alunos em outras incidências de cardápio.

18.8 Para atividades curriculares e extracurriculares realizadas fora do ambiente escolar, poderá ser solicitado à CONTRATADA o serviço de kit lanche-passeio, embalado individualmente em embalagens atóxicas e próprias para contato com alimentos, podendo ser composto por uma combinação dos itens descritos no **QUADRO 4** com quantidade dependendo do número de horas da atividade.

QUADRO 4: Alimentos/Itens para composição do Kit Lanche-passeio

Item	Per capita por período
Panificado individual ou Pão com manteiga e queijos e salada de hortifruti ¹	1 porção a cada 4h
Bolo individual ou fatia	1 porção a cada 4h
Biscoito salgado ou doce (semaçúcar quando educação infantil) individual ou Biscoito de polvilho (e suas variações)	1 porção a cada 4h
Chips de frutas/vegetais desidratados	1 porção a cada 4h
Bebida acondicionada em embalagem individual e térmica (suco integral).	1 unidade a cada 4h
Fruta ¹	1 unidade a cada 4h
Guardanapo	2 unidades a cada 4h
Embalagens próprias para contato com alimentos	Suficiente para cada kit individual

¹ Este item será fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, mas deverá ser higienizado, preparado e embalado individualmente, com material atóxico e próprio para contato com alimentos, pela CONTRATADA para compor o kit lanche-passeio.

18.9 A Equipe Técnica de Nutrição da SME irá compor o kit-passeio dentre os itens especificados no **QUADRO 4**, conforme especificação no **ANEXO 4**, enviando para a CONTRATADA o cardápio com até 10 (dez) dias úteis de antecedência ao evento.

18.10 Para atividades foras das Unidades Escolares em que a Equipe Técnica de Nutrição da SME julgar que é necessário o serviço de mais e/ou outras opções de alimentos dos que constam no kit lanche-passeio ou no cardápio, a CONTRATADA deverá garantir a confecção, a embalagem adequada, o transporte (dentro do município de Itajaí) e a manutenção de temperatura dos mesmos no local de serviço no destino dos alunos, conforme legislação. A Equipe Técnica de Nutrição da SME enviará para a CONTRATADA o cardápio com até 10 (dez) dias úteis de antecedência ao evento.

18.11 Considerando que o custo do serviço oferecido no Kit Lanche-passeio é superior ao fornecimento da alimentação padrão (pois será necessária embalagem individual e eventual transporte), o valor deverá ser acrescido em 20% (vinte por cento) do cardápio normal.

18.12 Os cardápios deverão ser realizados seguindo os *per captas* descritos no **ANEXO 2** e evitando a falta e o desperdício de alimentos e poderão ser revistos por motivo justificado em escassez ou indisponibilidade dos produtos.



19 DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ESPECÍFICA

A fim de atender a Lei Nº 12.982, de 28 de maio de 2014, que determina o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica, a Equipe Técnica de Nutrição da Secretária de Educação de Itajaí elabora e atualiza o “Protocolo de fornecimento de alimentação escolar para alunos com necessidades nutricionais específicas” periodicamente.

19.1 Todas as modificações de cardápio decorrentes de condições de saúde específicas devem ser elaboradas seguindo o estabelecido neste protocolo (e suas atualizações).

19.1.1 Para fins de alimentação escolar específica, inclui-se nesta a situação descrita em NOTA TÉCNICA Nº 1894673/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE e LEI Nº 18.704, DE 9 DE OUTUBRO DE 2023 (vegetarianismo e veganismo).

19.2 A CONTRATADA deverá fornecer produtos/alimentos específicos para alunos portadores de necessidades alimentares específicas, de acordo com o protocolo citado, sendo todos os casos avaliados pela Equipe Técnica de Nutrição da SME.

19.3 A CONTRATADA deverá fornecer, minimamente todos os alimentos contemplados no **ANEXO 4** em suas versões específicas e/ou adaptadas para o consumo dos alunos com necessidades alimentares especiais, bem como os alimentos/ingredientes para preparações e marcas específicas que forem solicitados em laudo médico e/ou nutricional aprovado pela Equipe Técnica de Nutrição da SME, que não estejam listados neste termo, pelo prazo em que o laudo

estiver vigente, de forma que o alimento/preparação para alimentação escolar específica esteja o mais próximo possível daquela oferecida no cardápio geral.

19.4 As amostras de todos os produtos adquiridos para fornecimento de alimentação escolar específica deverão ser submetidas para análise e aprovação da Equipe Técnica de Nutrição da

CONTRATANTE, compondo o Listado de produtos homologados para alimentação escolar específica, devendo seguir as mesmas definições do item 9.

19.4.1 Quando o produto designado para alimentação escolar for de alguma marca específica solicitada e justificada por escrito em laudo médico e/ou nutricional, a CONTRATADA deverá entregar amostra para fins de documentação da mesma.

19.5 Para entrega das amostras do que se refere o item 7.1.1, deverão ser levados em consideração os itens 7.1.2; 7.1.3, 7.1.4 e os diagnósticos mais frequentes no ano letivo de 2023/2024, descritos no **QUADRO 5**.

QUADRO 5: Diagnósticos mais frequentes na alimentação escolar no ano de 2023/2024

1	Alergia a proteína do leite de vaca (APLV)
2	Intolerância à lactose (IL)
3	Alergia ao ovo
4	Intolerâncias a fórmulas infantis
5	TEA com seletividade alimentar ¹

¹ Para o diagnóstico de TEA com seletividade alimentar, os alimentos poderão ser servidos de forma específica, selecionados sem ser misturados, ser adaptados do cardápio geral a fim de textura, modo de preparação, corte ou sabor, ou ainda serem diferentes daquele servidos no cardápio geral, de acordo com a especificação de cada laudo, não sendo possível prevêê-los antecipadamente para apresentação de amostras no início do contrato (estando isentos da solicitação que consta no item 7.1.1, mas não daquela que consta no item 19.4, durante a vigência do contrato), bem como para serem

precificados. Optou-se pela inserção deste diagnóstico no **QUADRO 5** para ciência da CONTRATADA acerca da frequência do mesmo nas solicitações de alimentação escolar específica.

19.6 A CONTRATADA deverá elaborar lista de substituição dos alimentos e/ou adaptação do cardápio individualizado conforme solicitado pela CONTRATANTE, que será posta em prática após avaliação e aprovação da Equipe Técnica de Nutrição da SME. Estes documentos deverão estar impressos nas Unidades Escolares à disposição da Equipe Operacional, das equipes diretivas e do Fiscal da Alimentação Escolar, sendo de responsabilidade da CONTRATADA sua impressão e distribuição.

19.6.1 Quando o cardápio geral for adaptado individualmente por solicitação da CONTRATANTE pela CONTRATADA, haverá análise dos mesmos pela Equipe Técnica da SME, sendo aprovado

para impressão e distribuição nas Unidades Escolares ou recebendo contribuições/apontamentos a serem incorporadas para posterior aprovação. Para tal, estes cardápios individualizados deverão ser enviados para a CONTRATANTE até o 15º (décimo quinto) dia do mês anterior ao que será executado. Estes cardápios deverão estar assinados e carimbados pelo nutricionista responsável pela alimentação escolar específica da CONTRATADA e ficar sob sua responsabilidade a sua impressão e divulgação para as Equipes Operacionais.

19.7 A critério da Equipe Técnica de Nutrição da SME, poderá ser solicitada à CONTRATADA a adaptação do cardápio geral para os diagnósticos mais frequentes a cada ano letivo, a fim de facilitar a confecção e entendimento dos mesmos para as Equipes Operacionais. Para estes

cardápios, também haverá análise pela Equipe Técnica da SME, sendo aprovado para impressão e distribuição nas Unidades Escolares ou recebendo contribuições/apontamentos a serem incorporadas para posterior aprovação. Para tal, estes cardápios de diagnósticos mais frequentes deverão ser enviados para a CONTRATANTE até o 15º (décimo quinto) dia do mês anterior ao que será executado. Estes cardápios deverão estar assinados e carimbados pela nutricionista responsável pela alimentação escolar específica da CONTRATADA, e fica sob sua responsabilidade a sua impressão e divulgação para as Equipes Operacionais.

19.8 Todos os profissionais envolvidos deverão ser capacitados quanto ao preparo da alimentação adequada a cada caso de necessidade alimentar específica, com permanente vigilância aos gêneros alimentícios utilizados e das preparações servidas.

19.9 A Equipe Técnica de Nutrição da SME poderá solicitar, programadamente ou em qualquer tempo, com prazo de entrega definido entre CONTRATADA e CONTRATANTE, relatório de aceitação da alimentação escolar específica por parte dos alunos, sendo as nutricionistas responsáveis pela Unidade Escolar em conjunto com as cozinheiras escolares as responsáveis pela confecção do mesmo.

19.10 A Equipe Técnica de Nutrição da SME poderá solicitar a inclusão de novos alimentos/produtos e preparações para a alimentação escolar específica, caso as necessidades

alimentares específicas de algum aluno sejam muito restritivas, raras ou não sejam contempladas com alimentos/produtos e preparações já constantes neste Termo de Referência, ficando a CONTRATADA responsável pela aquisição dos mesmos, elaboração das preparações e fichas técnicas conforme solicitado.

19.11 Para fins de cálculo de custo, as condições de saúde e necessidades alimentares específicas serão divididas em 3 classes, descritas a seguir:

- a. Cardápios específicos de Classe I – aquelas cujas modificações de cardápio geram baixo impacto financeiro em relação ao cardápio geral. Incidirá um acréscimo de 15% do valor do cardápio.
- b. Cardápios específicos de Classe II – aquelas cujas modificações de cardápio geram médio impacto financeiro em relação ao cardápio geral. Incidirá um acréscimo de 30% do valor do cardápio.
- c. Cardápios específicos de Classe III – aquelas cujas modificações de cardápio geram



alto impacto financeiro em relação ao cardápio geral. Incidirá um acréscimo de 50% do valor do cardápio.

Obs.: Os casos de situações de saúde que não impliquem na inclusão de gêneros alimentícios ou fórmulas infantis diferentes do cardápio geral e aqueles que necessitam apenas de orientações nutricionais ou adaptações de texturas sem necessidade de espessantes ou modos de servimento NÃO sofrerão acréscimo pecuniário. Exemplo: alergia a embutidos, anemia ferropriva, baixo peso sem receita de fórmula infantil, alergia a alimentos que não estão presentes comumente nos cardápios, alimentação vegetariana/vegana, seletividade alimentar sem modificação de alimentos já fornecidos, entre outros, sendo estes a Classe 0 em ambos os níveis de ensino.

19.12 As condições de saúde e necessidades alimentares específicas e suas respectivas classes estão descritas no **QUADRO 6**.

QUADRO 6: Classe de alimentos por modalidade de ensino e condições de saúde e necessidades alimentares e nutricionais específicas

Modalidade de Ensino	Classe	Condições de saúde, necessidades alimentares e nutricionais específicas ¹
Ensino Infantil	Classel	Alergia a corantes e/ou aromatizantes; Alergia ao ovo; Anemias diversas (com alterações de cardápio); Alergia à soja; Refluxo gastroesofágico com uso de fórmula infantil específica; Disfagia/alterações de consistência com uso de espessantes, Sobrepeso/Obesidade, Diabetes (tipo 1 ou 2)
	Classell	Constipação com uso de fórmula infantil específica; Desnutrição/Baixo peso com prescrição de fórmula ou suplemento específico; Dislipidemias; doença renal, Intolerância à lactose; Alergias associadas de três ou mais alimentos/substâncias comumente presentes nos cardápios (Ex: Alergia à proteína do leite de vaca, alergia ao ovo e a soja); APLV sem prescrição de fórmula semi-elementar ou elementar ou com prescrição de fórmula elementar ou semi-elementar a partir do B2.
	Classelll	Alergia à proteína do leite de vaca (APLV) ou outras situações com prescrição de fórmula elementar ou semi-elementar diariamente (B1); Fenilcetonúria com uso de fórmula específica diariamente; Doença celíaca/Exclusão de glúten.
Ensino Fundamental	Classel	Alergia a corantes e/ou aromatizantes; Alergia ao ovo; Anemias diversas (com alterações de cardápio); Alergia à soja; Constipação; Sobrepeso/Obesidade; Desnutrição/Baixo peso; Dislipidemias; Intolerância à lactose.
	Classell	Fenilcetonúria sem uso de fórmula específica; Diabetes (tipo 1 ou 2); Doença Renal, APLV; Alergias associadas de 3 ou mais alimentos/substâncias comumente presentes nos cardápios.
	Classelll	Doença celíaca/Exclusão de glúten; Fenilcetonúria com uso de fórmula específica.

¹Em casos de associação de situações de classes diferentes, será utilizada a classe com maior acréscimo percentual. A classificação presente no quadro acima foi feita de acordo com os diagnósticos de alimentação escolar específicos presentes atualmente (até 05/2023) na Rede Municipal de Ensino do Município de Itajaí/SC. Portanto, casos em que algum diagnóstico diferenciado, o mesmo será analisado pela Equipe



20 AÇÃO EDUCATIVA:

ACONTRATADA deverá:

20.1 Executar Programa de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) em conjunto com a Equipe Técnica de Nutrição da SME para atendimento a toda comunidade escolar da Rede Municipal de Ensino de Itajaí, com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, bem como conscientizá-los a respeito da importância de uma alimentação saudável.

20.2 No início de cada ano letivo (em até 30 dias corridos após o início das aulas) a CONTRATADA deverá entregar um projeto no qual conste o cronograma de atividades; e executar a ação de educação alimentar e nutricional pelo menos uma vez por semestre em cada uma das Unidades Escolares da Rede Municipal.

20.3 Para a elaboração das atividades realizadas de EAN nas Unidades Escolares, deverá ser utilizada como base os materiais disponíveis pelo FNDE (em especial os seguintes: Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Ensino Infantil, Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Ensino Fundamental I, Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Ensino Fundamental II e suas atualizações), bem como a(s) necessidade(s) demonstrada pela equipe Diretiva da Unidade Escolar.

21 DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

21.1 Expedir Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente Contrato, relativo às Unidades Escolares, devendo ser assinada no prazo máximo de 24 horas a contar do recebimento via e-mail, com as especificações necessárias à perfeita execução dos serviços, inclusive quanto aos horários de distribuição das refeições em cada unidade de ensino.

21.2 Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e normas técnicas dos órgãos competentes (CFN, ANVISA, Vigilância Sanitária, PNAE, CAEMI).

21.3 Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes à sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.

21.4 Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecida no presente Termo de Referência.

21.4.1 Sem prejuízo à aplicação das penalidades cabíveis, a falta de funcionário conforme quantitativo previsto neste instrumento e seus anexos, ensejará o desconto, quando a CONTRATADA não repuser a mão de obra prevista, no pagamento das notas fiscais. Este item não está relacionado às faltas justificadas do funcionário perante a CONTRATADA, não devendo haver prejuízo do salário do funcionário nem qualquer tipo de penalização do mesmo.

21.4.2 Sem prejuízo à aplicação das penalidades cabíveis, no caso de falta de equipamentos, utensílios e mobiliários e/ou sua devida instalação e manutenção nos prazos estabelecidos nos itens 14.1 e 14.9 ensejará o desconto do pagamento à CONTRATADA, no montante de 50% das refeições servidas, por dia por Unidade Escolar em que houver a falta do equipamento, utensílio ou mobiliário, na oportunidade de pagamento das notas fiscais.

21.4.1 No caso de greve dos servidores públicos ligados a rede de ensino ou de caso fortuito/força maior, que tenha como consequência a diminuição dos 200 dias letivos, a CONTRATANTE indenizará o contratado a custos somente da mão de obra (por cada dia parado).

21.5 A CONTRATANTE cederá os espaços nas Unidades Escolares onde serão preparadas as refeições, ficando sob a responsabilidade da CONTRATADA as exigências



constantes deste Termo de Referência.

21.6 As despesas com a energia elétrica e água consumidas para o fornecimento das refeições serão custeadas pela CONTRATANTE.

21.6.1 Na eventualidade de falta de água nas Unidades Escolares, a CONTRATADA fica responsável por fornecer água suficiente para a confecção das refeições programadas.

21.7 A CONTRATANTE, por meio da Secretaria Municipal de Educação através do Fiscal de Contrato, efetuará a fiscalização e controle mensal das refeições servidas, bem como dos serviços prestados pela CONTRATADA nas Unidades Escolares.

22 DA FISCALIZAÇÃO

22.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, nos termos do art. 7º da Lei nº 14.133/2021 e art. 169 e seguintes da INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 68/CGM/SEGOV/2023, conforme atos de designação dos agentes públicos para exercício dessas funções.

22.2 A CONTRATANTE poderá a qualquer tempo dispor do serviço de estagiários de nutrição para auxiliar na fiscalização do Contrato.

22.3 Nos desempenhos de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar e controlar a perfeita execução do presente Termo de Referência em todos os termos e condições, sobretudo, à quantidade e qualidade dos serviços;

22.4 A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade de executar o serviço previsto no Contrato;

22.5 Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do Contrato, a fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente Termo de Referência (conforme **ANEXO 11**) na Lei Federal n.º 14.133/2021 e alterações posteriores.

23 DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

23.1 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

23.2 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

23.3 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

23.4 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

23.5 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;

23.6 Ato de autorização para o exercício da atividade contratada, expedida pelo órgão competente, nos termos do final do art. 66 da Lei 14.133/2021, quando for o caso.

23.7 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.



24 DA REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

24.1.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

24.1.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

24.1.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

24.1.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

24.1.6 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

24.1.7 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

24.1.8 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

25 DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

25.1 Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, emitida nos últimos 90 (noventa) dias ou que esteja dentro do prazo de validade expresso no próprio documento.

25.2 Será admitida, para fins de habilitação, a participação de empresas que se encontrem em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, desde que apresentem, juntamente com a certidão, documentação comprobatória da regular tramitação do processo e da aprovação judicial do plano de recuperação, acompanhada de manifestação da autoridade judicial competente que ateste a viabilidade econômico-financeira da empresa para contratar com a Administração Pública.

25.3 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando, para cada exercício, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

25.4 Capital Circulante Líquido de no mínimo 16,66% (dezesesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação, conforme justificativas anexa.

25.5 Capital Social ou Patrimônio Líquido mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

25.6 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

25.7 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

25.8 O atendimento dos índices econômicos previstos neste termo de referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

25.9 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

26 DAQUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

26.1 Certificado de Registro da empresa (pessoa jurídica): A empresa proponente deverá comprovar registro no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

26.2 Capacidade Técnica Operacional (pessoa jurídica): A empresa proponente deverá comprovar, por intermédio de documento (certidão, declaração ou atestado) fornecido por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN, ter executado serviços compatíveis com o presente objeto licitado para as refeições (**QUADRO 1**) do Termo de Referência, constando as especificações dos serviços prestados, isto é, o atestado deverá possuir quantitativo **mínimo** por período não inferior a 12 (doze) meses, consecutivos ou não, podendo ser somado contratações concomitantes.

Descrição	Quantidade Total de Refeições Diárias	Quantidade de Ser Comprovada de Refeições Diárias
Lote 01 – Serviços de Fornecimento de Alimentação	15.747	7.874
Lote 02 – Serviços de Fornecimento de Alimentação	13.815	6.908

26.3 Certificado de Registro do Profissional (pessoa física): Apresentar registro e/ou certidão de inscrição junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN.

26.4 Capacidade Técnica Profissional (pessoa física): O responsável técnico (pessoa física) deve comprovar, por intermédio de documento (certidão, declaração ou atestado) fornecido por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN, experiência na execução de serviços compatíveis com o presente objeto.

Orientações Gerais:

A comprovação do vínculo empregatício do profissional será feita mediante cópia da Carteira Profissional de Trabalho, da Ficha de Registro de Empregados (FRE) ou contrato de prestação de serviços dentro da legislação civil comum, que demonstrem a identificação do profissional. Quando se tratar de dirigente ou sócio da empresa, tal comprovação será feita através do ato constitutivo da mesma e Certidão do CRN devidamente atualizada.

Os profissionais indicados deverão participar da execução dos serviços até a conclusão final do contrato, admitindo-se a substituição por profissionais de experiência equivalente

ou superior, em condições idênticas de disponibilidade e dedicação ao trabalho, desde que aprovada pela Fiscalização à comprovação de qualificação técnica exigida neste item;

Não será permitido apresentar comprovação de vínculo de um mesmo profissional em mais de um licitante, sob pena de inabilitação de ambas. A licitante deverá apresentar declaração de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, podendo ser realizada através da visita técnica, conforme item 25.

26.5 Alvará de funcionamento pela Vigilância Sanitária da sede da licitante, conforme RDC 153/2017, RESOLUÇÃO NORMATIVA Nº 003 /DIVS/SUV/SES.

26.6 Declaração de compromisso que a empresa, caso seja vencedora irá dispor todos os materiais, veículos equipamentos e serviços necessários para execução dos serviços.

26.6.1 Com a relação de veículos para supervisão e acompanhamento técnico



operacional entre as Unidades Educacionais, deve prever um veículo plotado como logo da empresa para cada nutricionista.

27 DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

27.1 A vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, podendo ser **prorrogada nos termos do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**, observados os limites e condições nele estabelecidos, desde que haja concordância das partes, o contratado haja cumprido satisfatoriamente suas obrigações, bem como a pesquisa prévia revele que os preços são compatíveis com os de mercado.

27.2 Caso a Contratada não tenha interesse na prorrogação do ajuste deverá comunicar este fato por escrito à Contratante, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias da data de término do prazo contratual.

27.3 Na ausência de expressa oposição, o ajuste será prorrogado, mediante despacho da autoridade competente.

27.4 A não prorrogação do prazo de vigência contratual, por conveniência da Administração, não gerará à Contratada o direito a qualquer espécie de indenização.

28 ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

28.1 A visita técnica pode ser agendada através do telefone (47) 3249-3331, e poderá acontecer em até 3 dias úteis antes da abertura do pregão. A Secretaria de Educação disponibilizará data e horário diferentes para os eventuais interessados.

28.2 A vistoria pode ser substituída por declaração formal assinada pelo representante legal e responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, não podendo alegar desconhecimento das condições de execução do futuro contrato.

29 DA GARANTIA DA PROPOSTA

29.1 Nos termos do artigo 58 da Lei Federal nº 14.133/2021, a Garantia da Proposta, limitada a 1% (um inteiro por cento) do valor estimado do objeto da contratação, deverá ser recolhida pela licitante, sob uma das modalidades previstas no parágrafo 1º do artigo 96 da Lei Federal nº 14.133/2021, à ser comprovada no ato do cadastro da proposta inicial.

30 DA GARANTIA CONTRATUAL

30.1 Para garantir o cumprimento das obrigações contratuais, a empresa a ser CONTRATADA deverá prestar garantia conforme estabelece o art. 96 e seguintes, da importância equivalente a 5% (cinco por cento) do valor total a ser pactuado.

30.2 Se, por qualquer razão, durante a execução contratual, for necessária a prorrogação do prazo de validade da garantia de execução do contrato, ou o valor inicial pactuado sofrer alteração, a CONTRATADA ficará obrigada a providenciar a renovação da mesma, nos termos e condições originalmente aprovadas pelo MUNICÍPIO.

30.3 Se, por qualquer razão, durante a execução contratual, houver acréscimo no valor contratado, a CONTRATADA ficará obrigada a providenciar a renovação da garantia com o novo valor ou complementar a até alcançar o valor equivalente aos 10% (dez por cento) do valor total pactuado.



30.4 A Garantia da Execução do Contrato ou o seu saldo, se houver, somente será devolvido à CONTRATADA após o cumprimento integral das obrigações contratuais por ela assumidas, bem como também, após o recebimento definitivo do objeto contratual por parte do MUNICÍPIO.

31 DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

31.1 A empresa contratada deverá seguir os critérios e práticas de sustentabilidade relacionadas a seguir:

31.1.1 Utilizar nas cozinhas das unidades escolares sacos de lico reforçados, com capacidade mínima de 100 litros, podendo variar conforme a necessidade das unidades de ensino, na cor preta para lixeiras de resíduos orgânicos e na cor verde para resíduos recicláveis.

31.1.2 Após o uso as embalagens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinados ao serviço de coleta específico.

31.1.3 Respeitar as normas relacionadas ao manejo e descarte de resíduos (Resolução ANVISA nº 216/2004). Sendo assim, em cada cozinha das unidades escolares deve a empresa proporcionar condições para tanto, dispondo de recipiente identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

31.1.4 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento dos alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

31.1.5 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

31.2 Os produtos alimentícios adquiridos pela contratada deverão atender aos requisitos legais de aceitação dos produtos, os quais também estabelecem algumas exigências ambientais.

31.2.1 Ter registro na ANVISA

31.2.2 Para os produtos de origem animal: o estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

31.2.3 Para os produtos embalados: devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resolução 359 e 360/2002 da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17/2008) e a proibição de uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei 9832/1999).

31.2.4 Quanto aos aditivos alimentares, os gêneros alimentícios devem observar a RDC nº 24/2005 ANVISA.

32 REPACTUAÇÃO

32.1 Os preços contratados poderão ser repactuados, com vistas à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, nos termos do art. 135 da Lei nº 14.133/2021, observadas as seguintes condições:

32.1.1 A repactuação será permitida após o transcurso de 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta ou da última repactuação aprovada, desde que demonstrado, pela contratada, que houve variação nos custos de componentes do contrato, especialmente nos encargos legais de natureza trabalhista, previdenciária ou decorrente de convenção, acordo coletivo ou sentença normativa;

32.1.2 A contratada deverá apresentar solicitação formal, acompanhada de planilha de custos atualizada, memória de cálculo e documentação comprobatória da variação dos custos, conforme metodologia prevista no edital e nas normas complementares;

32.1.3 A Administração terá o prazo de até 30 (trinta) dias úteis para analisar o pedido, podendo



solicitar

diligências, documentos complementares ou esclarecimentos.

- 32.2** A repactuação não tem natureza automática, devendo ser expressamente aprovada pela Administração e formalizada por termo aditivo contratual.
- 32.3** Não serão aceitas solicitações de repactuação fundadas exclusivamente em variações de mercado não comprovadas, nem em erros de formulação da proposta inicial.
- 32.4** Na hipótese de alteração posterior das condições que fundamentaram a repactuação, poderá ser exigida a revisão dos valores reajustados, inclusive com a possibilidade de redução dos preços, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

Michelle Rigueira da Silva
Secretária Municipal de Educação