

TERMO DE REFERÊNCIA 004/2026

1 – DO OBJETO

Contratação de empresa na modalidade Pregão Eletrônico - Menor Preço, para a prestação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação balanceada, com o fornecimento de gêneros alimentícios e demais insumos, supervisão, distribuição, em condições higiênico- sanitárias adequadas, nas próprias Unidades Escolares, aos alunos regularmente matriculados na rede municipal de educação.

2 - JUSTIFICATIVA

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 e 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,

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

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 dos insumos, utensílios, buffet/ balcão térmico, mobiliários e equipamentos necessários ao pleno funcionamento dos refeitórios das Unidades Escolares;

3.1.4 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;

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

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

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

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

3.2 A CONTRATADA deverá, após a assinatura do contrato, implantar e manter canal formal de atendimento e preposto com disponibilidade para interação com a fiscalização desde o primeiro dia de vigência, e implantar estrutura administrativa local no Município em prazo único e uniforme, conforme item 10, como condição de execução, sem caráter de habilitação.

3.3 Todo e qualquer ingrediente, alimento e preparação da alimentação escolar deverá ser servido SOMENTE para os alunos, com exceção dos alimentos relacionados no **QUADRO 2** que serão fornecidos à equipe administrativa e pedagógica das unidades escolares.

3.4 As refeições deverão ser preparadas nas cozinhas das Unidades Escolares do município e nos lactários, no caso das unidades que o possuem, relacionadas no **ANEXO 1**, no mesmo dia e período do consumo (exceto no caso de preparações de forno do lanche da manhã, 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 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

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

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 se reportar 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 o núcleo do objeto (pré-preparo/preparo/gestão operacional), admitida a subcontratação acessória e controlada (manutenção, laudos, dedetização, calibração, dentre outros), com autorização prévia e responsabilidade integral da contratada.

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 de 1 a 17**.

4 – DO VALOR MÁXIMO

4.1 O regime para execução do referido objeto deverá atender aos valores máximos unitários de cada cardápio, respeitando o limite máximo global.

4.2 O valor unitário estimado da refeição será o mesmo para ambos os lotes. As diferenças entre os valores globais dos lotes decorreram exclusivamente da quantidade total estimada de refeições, considerando os 200 dias letivos.

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTE	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	1	20871 - FORNECIMENTO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - MERENDA	Serviço	11 meses	R\$ 3.642.758,69	R\$ 40.070.345,70
2	2	20871 - FORNECIMENTO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - MERENDA	Serviço	11 meses	R\$ 2.931.596,42	R\$ 32.247.560,64
					TOTAL	R\$ 72.317.906,34

LOTE 1

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

Lote 1 - TIPO DE CARDÁPIO	Média alunos/dia	TOTAL DIÁRIO POR ALUNO (R\$)	TOTAL DIÁRIO (R\$) (QTDE DIÁRIO* N.º ALUNOS)	DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL ANUAL(R\$)
B1 – (Berçário 1)	225	R\$ 13,70	R\$ 3.081,38	200	R\$ 616.275,00
B2 – (Berçário 2)	368	R\$ 15,57	R\$ 5.728,84	200	R\$ 1.145.768,00
JP Integral – Jardim e Pré-Escolar Período Integral	2333	R\$ 17,61	R\$41.078,30	200	R\$ 8.215.659,50

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

JP Parcial – Jardim e Pré-Escolar Período parcial	869	R\$ 10,43	R\$ 9.065,84	200	R\$ 1.813.168,50
EF - (Ensino Fundamental)	10734	R\$ 8,12	R\$87.106,41	200	R\$ 17.421.282,00
EJA – (Educação de Jovens e Adultos)	93	R\$ 7,61	R\$ 707,96	200	R\$ 141.592,50
Almoço – (Educação Integral e CEDIN)	2990	R\$ 8,55	R\$25.557,03	200	R\$ 5.111.405,00
Lanche – (Educação Integral, CEMESPI e CEDIN)	3037	R\$ 6,78	R\$20.583,27	200	R\$ 4.116.653,50
TOTAL	20.649			–	R\$ 38.581.804,00
Alimentação escolar específica (Classe I, Classe II e Classe III) - Ensino Infantil					R\$ 112.586,80
Alimentação escolar específica (Classe I, Classe II e Classe III) – Ensino Fundamental					R\$ 44.311,95
TOTAL				–	R\$ 156.898,75

Com base no Relatório de Projeção 2026.

² Na 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. A E. Infantil parcial deverá ser faturada separadamente da integral. O B1 são servidas 6 (seis) refeições, B2 e JP integral são servidas 4 (quatro) refeições diárias ou parcial 2 (duas refeições). Ensino Fundamental 1 cardápio por dia.

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.

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

QUADRO 2: Estimativa das quantidades refeições por cardápio e preço para todas as modalidades de cardápio da educação infantil e do ensino fundamental¹

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

nº	ITEM	QUANTIDADE MENSAL DE CAFÉ	QUANTIDADE ANUAL DE CAFÉ	VALOR TOTAL DO CAFÉ
1	CAFÉ (pacote 500g)	1.077	11.847	R\$ 420.864,68
2	AÇÚCAR (pacote 1Kg)	356	3.916	R\$ 22.262,46
3	LEITE (litro)	5.485	60.335	R\$ 395.194,25
4	BISCOITO doce/salgado (Pacote 360-400g)	4727	51.997	R\$ 493.321,54
Valor anual café R\$ 1.331.642,92				

* A estimativa dos quantitativos foi através de média de cálculo de consumo dos meses de setembro, outubro e novembro de 2025.

LOTE 2

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

Lote 2 - TIPO DE CARDÁPIO	Média alunos/dia	TOTAL DIÁRIO POR ALUNO (R\$)	TOTAL DIÁRIO (R\$) (QTDE DIÁRIO* N.º ALUNOS)	DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL ANUAL(R\$)
B1 – (Berçário 1)	285	R\$ 13,70	R\$ 3.903,08	200	R\$ 780.615,00
B2 – (Berçário 2)	299	R\$ 15,57	R\$ 4.654,68	200	R\$ 930.936,50
JP Integral – Jardim e Pré-Escolar Período Integral	2511	R\$ 17,61	R\$ 44.212,43	200	R\$ 8.842.486,50
JP Parcial – Jardim e Pré-Escolar Período parcial	1073	R\$ 10,43	R\$ 11.194,07	200	R\$ 2.238.814,50
EF - (Ensino Fundamental)	10559	R\$ 8,12	R\$ 85.686,29	200	R\$ 17.137.257,00
EJA – (Educação de Jovens e Adultos)	171	R\$ 7,61	R\$ 1.301,74	200	R\$ 260.347,50

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

Almoço – (Educação Integral e CEDIN)	197	R\$ 8,55	R\$ 1.683,86	200	R\$ 336.771,50
Lanche – (Educação Integral , CEMESPI e CEDIN)	171	R\$ 6,78	R\$ 1.158,95	200	R\$ 231.790,50
TOTAL	15.266			–	R\$ 30.759.019,00
Alimentação escolar específica (Classe I, Classe II e Classe III) - Ensino Infantil					R\$ 112.586,80
Alimentação escolar específica (Classe I, Classe II e Classe III) – Ensino Fundamental					R\$ 44.311,95
TOTAL				–	R\$ 156.898,75

Com base no relatório de Projeção 2026.

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. A E. Infantil parcial deverá ser faturada separadamente da integral. O B1 são servidas 6 (seis) refeições, B2 e JP integral são servidas 4 (quatro) refeições diárias ou parcial 2 (duas refeições).

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.

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

QUADRO 2: Estimativa das quantidades refeições por cardápio e preço para todas as modalidades de cardápio da educação infantil e do ensino fundamental¹

nº	ITEM	QUANTIDADE MENSAL DE CAFÉ	QUANTIDADE ANUAL DE CAFÉ	VALOR TOTAL DO CAFÉ
1	CAFÉ (pacote 500g)	1.077	11.847	R\$ 420.864,68
2	AÇÚCAR (pacote 1Kg)	356	3.916	R\$ 22.262,46
3	LEITE (litro)	5.485	60.335	R\$ 395.194,25
4	BISCOITO doce/salgado (Pacote 360-400g)	4727	51.997	R\$ 493.321,54

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

Valor anual café R\$ 1.331.642,92

* A estimativa dos quantitativos foi através de média de cálculo de consumo dos meses de setembro, outubro e novembro de 2025.

- **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 e/ou planilhas de controle manual emitidas pelos servidores designados nos itens 3.8 e 3.9.**
- Ressalta-se que o gasto com o café dos professores **constitui despesa distinta das demais aquisições de gêneros alimentícios ou materiais de consumo das unidades escolares**, não sendo custeado com recursos do PNAE, sendo registrado de forma individualizada, de modo a assegurar transparência com a legislação aplicável aos processos de contratação pública.

4.3 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.

4.4 Para calcular o valor global do Contrato deverão ser considerados o calendário escolar com 200 dias letivos/ano ou 11 (onze) meses e número de cardápios servidos conforme medição descrita no item 4.2, além do café servido a equipe administrativa e pedagógica, conforme **QUADRO 2**.

4.4.1 Os produtos alimentícios do **QUADRO 2**, descritos no **ANEXO 4**, deverão ter suas amostras aprovadas pelo Fiscal de Contrato.

4.4.1.1 As amostras dos itens do QUADRO 2 e demais itens indicados nos anexos serão apresentadas e avaliadas **conforme o procedimento e prazos estabelecidos nos respectivos itens deste Termo de Referência**, observando-se o rito aplicável à fase do certame e à execução contratual.

4.5 - VALOR GLOBAL ESTIMADO:

4.5.1 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 3**:

QUADRO 3: Valor máximo

O valor máximo estimado anual será de R\$ 72.317.906,34 (setenta e dois milhões trezentos e dezessete mil novecentos e seis reais e trinta e quatro centavos), somatório do lote 1 e lote 2 – 200 dias letivos

4.5.2 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.

4.5.3 O valor unitário estimado da refeição será o mesmo para ambos os lotes. As diferenças entre os

valores globais dos lotes decorrerão exclusivamente da quantidade total estimada de refeições.

4.5.4 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.

4.5.5 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.

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

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

4.5.8 O número de cozinheiras escolares para cálculo de custo está especificado nos **QUADRO 5 e QUADRO 6**.

5 – DA FONTE DE RECURSOS

Os recursos para execução do objeto licitado são provenientes das seguintes dotações orçamentárias 501, 503, 505.

6 – DA PROPOSTA (licitante provisoriamente classificada)

6.1 A licitante provisoriamente classificada deverá apresentar Proposta de Preços, 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.

6.2 Junto à Proposta de Preço a licitante provisoriamente classificada deverá apresentar a Planilha de Custos (**ANEXO 10**), assim como os encargos sociais e o detalhamento da composição do mesmo, devidamente preenchida.

6.3 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.

6.3.1 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 personalística, que oneram pessoalmente o contrato, não devendo ser repassado à CONTRATANTE (TCU - Acórdão 325/2007).

7 – AMOSTRAS PARA VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE E HOMOLOGAÇÃO TÉCNICA 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 Equipe Técnica de Nutrição do Departamento de Assistência ao Educando (DAE), na Secretaria Municipal de Educação, Diretoria de Assistência ao Educando, 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 8**) da alimentação escolar específica, exceto 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 a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar 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 referencial, sem restringir, a título de informar a licitante provisoriamente classificada sobre as marcas que já encontram-se aprovadas para 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 assegurar as porcentagens definidas no item 8.6):

- 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.

7.1.6 A preferência por gêneros oriundos do Município, da região e/ou da agricultura familiar constitui diretriz de política pública e de execução contratual, voltada ao atendimento das orientações do PNAE e ao fortalecimento de circuitos curtos de abastecimento, não se caracterizando, em qualquer hipótese, como requisito de habilitação, condição de classificação, critério de julgamento, nem motivo de desclassificação de propostas.

7.1.7 A presente contratação observa os princípios da isonomia e da competitividade, não havendo reserva de mercado que impeça a participação de empresas de qualquer localidade. As diretrizes de priorização de aquisições junto a produtores locais, regionais e da agricultura familiar, previstas no item 8.5.4, constituem metas programáticas alinhadas às políticas públicas do PNAE, condicionadas à disponibilidade de mercado e não configurando obrigação de resultado da CONTRATADA..

7.1.8 A observância da diretriz prevista no item 7.1.6 ocorrerá na medida da disponibilidade de mercado, sazonalidade, capacidade de fornecimento, conformidade sanitária/qualitativa e

compatibilidade de preços com os parâmetros de mercado e com o planejamento do contrato.

§ 1º. A eventual impossibilidade de atendimento da diretriz por insuficiência de oferta, ruptura de fornecimento, sazonalidade, não conformidade sanitária/qualitativa ou preços incompatíveis deverá ser formalmente justificada pela CONTRATADA e validada pela fiscalização/gestão do contrato.

§ 2º. A justificativa deverá ser instruída com elementos mínimos de evidência, tais como: cotações, registros de tentativa de aquisição, comunicação de indisponibilidade, laudos/ocorrências de não conformidade, ou outros meios idôneos, conforme orientações da fiscalização.

7.1.9 Na hipótese de inviabilidade comprovada para cumprimento da diretriz, a CONTRATADA deverá, com anuência da fiscalização, adotar alternativas equivalentes para assegurar a continuidade do atendimento, preservando os padrões nutricionais e sanitários previstos no TR, sem prejuízo das medidas corretivas e do registro para fins de controle e auditoria.

7.1.10 A CONTRATADA deverá manter registros das aquisições/fornecimentos relacionados a esta diretriz (origem, notas fiscais/documentos equivalentes e justificativas de exceção, quando houver), disponibilizando-os à fiscalização sempre que solicitado, para fins de rastreabilidade e atendimento às instâncias de controle.

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 30 (trinta) 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 há 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,

e caso sejam reprovados, é necessária 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. 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 manual de boas práticas da empresa conforme Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 na assinatura do contrato.

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 adequação à superveniência de normas legais, regulamentares ou atos governamentais que impactem sua execução, bem como para fins de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, nos termos do art. 124, inciso II, alínea 'd', da Lei nº 14.133/2021.

8.3 A transição contratual observará o seguinte cronograma:

- a) Até 10 (dez) dias úteis contados da assinatura do contrato: disponibilização dos equipamentos, mobiliários e utensílios essenciais nas Unidades Escolares, conforme ANEXO 5;
- b) Até 30 (trinta) dias corridos contados da assinatura do contrato: conclusão da instalação da estrutura administrativa local (escritório, central de abastecimento e distribuição) e conclusão da transição de equipamentos e utensílios remanescentes;
- c) A partir do 31º (trigésimo primeiro) dia: início da execução plena dos serviços, com todas as obrigações do Termo de Referência em vigor.

8.3.1 Durante o período de transição (primeiros 30 dias), eventuais não conformidades decorrentes

exclusivamente do processo de implantação serão tratadas como ocorrências de ajuste, mediante registro no IMR e prazo para correção, sem aplicação automática de glosas ou sanções, salvo em caso de risco sanitário ou interrupção do fornecimento de refeições.

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 gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e quando possível *in natura*, de acordo com a Resolução nº12/78 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 Em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e às políticas de desenvolvimento local, a CONTRATADA deverá empreender esforços para priorizar a aquisição de gêneros alimentícios junto a produtores e fornecedores locais e regionais, observando as seguintes metas programáticas:

A e B: Meta de 20% do gasto mensal com gêneros alimentícios junto à Agricultura Familiar (local e regional);

C: Meta de 10% do gasto mensal com alimentos orgânicos certificados;

D: Meta de 10% do gasto mensal junto a agroindústrias locais/regionais de Santa Catarina;

E: Meta de 10% do gasto mensal junto a assentamentos da reforma agrária.

8.5.4.1 As metas previstas neste item constituem diretrizes programáticas, condicionadas à disponibilidade de mercado, sazonalidade, conformidade sanitária e viabilidade logística. A não obtenção dos percentuais por motivos alheios à vontade da CONTRATADA, devidamente justificados e documentados, não implicará penalidade, devendo a CONTRATADA demonstrar os esforços empreendidos e as alternativas buscadas.

8.5.4.2 A CONTRATADA deverá apresentar relatório mensal de aquisições, discriminando os percentuais efetivamente alcançados em cada categoria e as justificativas para eventuais desvios em

relação às metas.

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.

8.5.5.1 Quando houver rotulagem/embalagem aplicável, os produtos oriundos da agricultura familiar deverão apresentar identificação idônea de origem (selo/declaração/documento equivalente), de modo a permitir rastreabilidade e controle pela fiscalização.

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

8.5.7 Para fins deste Termo de Referência, considera-se “repetição livre” a concessão de porção adicional ao usuário após o atendimento regular, observadas as diretrizes nutricionais, a disponibilidade do preparo e as condições de segurança dos alimentos. A repetição poderá ocorrer desde que não comprometa o atendimento do público-alvo previsto para o dia e não resulte em descumprimento do cardápio/padrões de porcionamento.

8.5.8 O controle, aferição e validação das repetições (quantitativo e circunstâncias) serão de responsabilidade da CONTRATANTE, por meio da fiscalização/gestão do contrato e/ou responsáveis designados nas unidades, com base em instrumentos de controle a serem definidos e divulgados pela CONTRATANTE, podendo incluir, exemplificativamente e sem limitação:

- a) mapas/planilhas de produção e distribuição;
- b) registros de presença/frequência escolar;
- c) relatórios da unidade (diário, sistema eletrônico, livro de ocorrências);
- d) checklists operacionais, termos de conferência e demais evidências idôneas.

8.5.9 A CONTRATADA deverá apresentar, nos prazos e formatos definidos pela CONTRATANTE, relatórios de execução contendo, no mínimo:

- a) quantitativos produzidos e distribuídos por unidade/turno;
- b) quantitativos de repetição registrados, com indicação do item/ refeição;
- c) justificativas operacionais relevantes (sobras, ajustes, substituições autorizadas);
- d) assinaturas/validações exigidas pela fiscalização (quando aplicável).

8.5.10 A medição mensal considerará os quantitativos validados pela CONTRATANTE com base nos instrumentos de controle previstos no item 8.5.8 e nos relatórios da CONTRATADA (item 8.5.9), prevalecendo, para fins de pagamento, a aferição administrativa realizada pela fiscalização/gestão do contrato.

8.5.11 Na hipótese de não concordância da CONTRATADA com os quantitativos validados pela CONTRATANTE (incluindo repetições), a CONTRATADA poderá interpor pedido de análise administrativa (“manifestação de divergência”) no prazo de 5 dias úteis a contar da ciência do relatório

de medição/validação, devendo apresentar:

- a) justificativa detalhada, indicando exatamente o ponto controvertido (unidade, data, refeição, quantitativo);
- b) comprovações e evidências pertinentes, tais como registros internos, mapas de produção/distribuição, controles de porcionamento, relatórios do responsável técnico, fotografias (quando cabível), comunicações formais, notas de remessa/insumos, e demais elementos idôneos;
- c) proposta objetiva de retificação (quantitativo pretendido e memória de cálculo).

8.5.12 Decisão e efeitos. A CONTRATANTE analisará a manifestação e proferirá decisão motivada no prazo de 15 dias úteis, podendo:

- a) manter integralmente a medição;
- b) retificar parcialmente; ou
- c) retificar integralmente, quando comprovada a procedência da divergência.

Até a decisão, a CONTRATANTE poderá realizar o pagamento pelo valor incontroverso, mantendo-se sob análise apenas a parcela controvertida, quando aplicável.

8.5.13 A apresentação de divergência não dispensa a CONTRATADA do dever de manter controles fidedignos e atuar com boa-fé, sendo vedada a tentativa de majoração artificial de quantitativos. Constatada inconsistência dolosa ou fraude documental, poderão ser adotadas as medidas contratuais e legais cabíveis.

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 25; 29; 39; 46; 49; 50; 52 provenientes da Agricultura Familiar e/ou gêneros alimentícios adquiridos pela CONTRATANTE, conforme **ANEXO 4**, complementarão os cardápios, **1.1**, 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 às cozinheiras escolares executar o recebimento dos itens adquiridos pela SME, sendo estes de exclusiva responsabilidade dos Fiscais de Alimentação Escolar.

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

8.10 A empresa vencedora deverá seguir rigorosamente os cardápios enviados mensalmente à CONTRATADA conforme modelos no **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 A CONTRATADA poderá solicitar alteração no cardápio para a CONTRATANTE, desde que comunicado por escrito com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de seu fornecimento, observado, registrado e avaliado motivos plausíveis, pela Equipe Técnica de Nutrição da SME, respeitando o padrão estabelecido nas especificações de cada produto, caso a solicitação seja pertinente, poderá ser aprovada.

8.12.1 Em qualquer outra situação que não esteja regulamentada na descrição do item 8.12, 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 A alimentação escolar deve assegurar oferta adequada, segura e compatível com as necessidades nutricionais dos estudantes, inclusive daqueles que demandem atenção específica, e os cardápios devem ser adaptados para estudantes com necessidades alimentares especiais (alergias, intolerâncias, doença celíaca etc.).

8.14 Definições para fins de medição.

a) Refeição completa: aquela servida conforme o cardápio aprovado pela CONTRATANTE, com porcionamento mínimo e todos os componentes previstos.

b) Componente essencial (por refeição): considera-se essencial, para fins desta contratação:

(i) a preparação proteica prevista no cardápio do dia (fonte de proteína animal ou vegetal — p. ex., carnes, ovos, leite e derivados, leguminosas/alternativas proteicas definidas no cardápio); e/ou, quando se tratar de lanche, o item proteico que exerça essa função no cardápio;

(ii) a refeição especial individualizada, quando houver estudante com necessidade alimentar especial formalmente identificada/validada pela CONTRATANTE (alergias/intolerâncias e correlatas);

(iii) a conformidade sanitária mínima que assegure consumo seguro (ex.: alimento impróprio, contaminação, temperatura/condições que comprometam a segurança), hipótese em que a refeição

será considerada não entregue de forma útil.

c) Componentes não essenciais: os demais componentes do cardápio (acompanhamentos, guarnições, saladas, frutas/sobremesa, bebidas etc.), salvo quando a CONTRATANTE declarar expressamente algum deles como “essencial” para um cardápio específico por motivo técnico/nutricional.

8.15 A glosa prevista neste item tem natureza de ajuste de medição/pagamento por resultado (pagamento proporcional ao que foi efetivamente entregue e aceito), podendo ser operacionalizada mediante instrumento de controle definido pela CONTRATANTE (inclusive Instrumento de Medição de Resultado – IMR ou similar), conforme boas práticas de fiscalização.

8.16 Constatada, pela fiscalização, a entrega incompleta ou desconforme, aplicar-se-á glosa por refeição afetada, nos seguintes termos:

8.16.1 I – Glosa de 100% (cem por cento) do valor unitário da refeição:

aplica-se quando ocorrer qualquer das situações abaixo:

8.16.1.1 ausência do componente essencial (preparação proteica do cardápio do dia); ou

8.16.1.2 não fornecimento da refeição especial de estudante com necessidade alimentar especial, quando devida; ou

8.16.1.3 refeição considerada imprópria/insegura para consumo (não conformidade sanitária relevante); ou

8.16.1.4 não fornecimento da refeição (total) por falha operacional atribuível à CONTRATADA, incluindo, exemplificativamente, insuficiência de mão de obra/organização que resulte em não preparo, não distribuição ou interrupção do serviço.

8.16.2 II – Glosa de 35% (trinta e cinco por cento) do valor unitário da refeição:

aplica-se quando houver falta de 01 (um) componente não essencial, ou porcionamento visivelmente inferior ao previsto em 01 componente não essencial, sem prejuízo do dever de correção imediata.

8.16.3 III – Glosa de 70% (setenta por cento) do valor unitário da refeição:

aplica-se quando houver falta de 02 (dois) ou mais componentes não essenciais, ou porcionamento inferior ao previsto em múltiplos componentes não essenciais, ou substituições não autorizadas que descaracterizem o cardápio aprovado (sem atingir, porém, a hipótese de componente essencial).

§1º A glosa será aplicada apenas às refeições/unidades/turnos efetivamente impactados, vedada glosa genérica sem correlação com o fato apurado e devidamente registrado.

§2º A ocorrência de glosa não impede a adoção de medidas corretivas imediatas, inclusive substituição/regularização do componente no mesmo turno, quando tecnicamente possível e autorizado pela fiscalização.

8.17 O controle e a validação dos quantitativos (inclusive das ocorrências de refeição incompleta) serão realizados pela CONTRATANTE, mediante quaisquer instrumentos de fiscalização que definir

(checklists, mapas de produção/distribuição, relatórios da unidade, IMR/similar, registros fotográficos quando cabível). A CONTRATADA deverá apresentar relatório de execução e documentos de suporte nos prazos e formatos definidos pela CONTRATANTE.

8.18 Em caso de não concordância com a glosa/medição, a CONTRATADA poderá interpor pedido de análise administrativa no prazo de 5 dias úteis, com justificativa detalhada e comprovações (registros operacionais, mapas, comunicação prévia, relatório do RT, evidências documentais e outras). A CONTRATANTE decidirá de forma motivada em até 15 dias úteis, podendo manter, reduzir ou cancelar a glosa. O pagamento poderá ser efetuado pelo valor incontroverso, permanecendo a parcela controvertida sob análise até decisão final.

8.19 A glosa não se confunde com sanção. A aplicação de multa/penalidades por reincidência, gravidade, descumprimento reiterado de padrões, ou conduta dolosa observará procedimento próprio, com motivação e garantias administrativas cabíveis, sem prejuízo da glosa de medição aplicada às entregas parciais/inadequadas.

8.20 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, considerando um dia especial para cada data, sendo possível mais de uma preparação especial por data festiva.

8.20.1 Como fomento a produção local/artesanal de alimentos pertencentes a cultura alimentar de Itajaí, a CONTRATADA ou a CONTRATANTE poderá incluir novos alimentos/preparações/produtos caso sejam apresentados por fornecedores locais/artesanais do município. Estes alimentos poderão ser incluídos nas incidências do **ANEXO 10** de acordo com seus similares (Ex: peixe e/ou preparação a base de pescado local na incidência de peixe Tilápia, farinhas produzidas pela Agricultura familiar, etc).

8.21 Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA vencedora elaborar as Fichas Técnicas das preparações novas do cardápio, 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).

8.21.1 As fichas técnicas das preparações base descritas no **ANEXO 3** deverão ser entregues no início do contrato.

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

8.21.3 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.

8.22 As refeições serão preparadas nas cozinhas das Unidades Escolares relacionadas no **ANEXO 1**, no mesmo dia do seu 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;

8.22.1 A CONTRATADA deverá manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição acondicionado em recipientes apropriados e em temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária, conforme legislação.

8.23 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.

8.24 A Equipe Operacional (definida no item 10.2.3) deverá coletar amostras de todas as preparações decorridos $\frac{2}{3}$ do tempo de distribuição 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.

8.24.1 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.

8.24.2 A Administradora Técnica do Contrato deverá apresentar documentação comprobatória do envio das amostras das preparações e previsão de apresentação de 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.

8.24.3 O(s) laudo(s) das análises descritas no item 8.18.1 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 8.18.2.

8.24.4 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.

8.25 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 e/ou solicitadas, transportá-las e servi-las de acordo com a legislação até a SME ou outro local especificado, no dia solicitado e hora.

8.26 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 e suas alterações dadas pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e Resolução CD/FNDE nº 03/2025), 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 reequilibrado de acordo.

8.27 É proibido servir qualquer item do cardápio diretamente sobre a mesa, em guardanapo/ papel toalha 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. Os alimentos que já estão homologados não necessitam de novas amostras, conforme o anexo 15.

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.

9.2.1 A homologação técnica de produtos e a apresentação de amostras têm por finalidade controle de qualidade, conformidade sanitária e aderência às especificações do TR, constituindo-se em rotina de

execução contratual e fiscalização, não se caracterizando como requisito de habilitação, critério de julgamento ou condição de classificação da proposta no certame.

9.2.2 A homologação observará critérios objetivos constantes deste TR e de seus anexos (composição/rotulagem, características físico-químicas, condições sanitárias, padrão de qualidade, embalagem, prazo de validade, lote, conformidade com normas aplicáveis), vedada a restrição por marca. A eventual menção a marcas em documentos internos servirá apenas como referência de padrão, sem caráter vinculante ou excludente.

9.2.3 A CONTRATANTE manterá Lista de Itens/Marcas Homologados para fins de execução, a qual:

- a) poderá ser atualizada a qualquer tempo, por necessidade técnica, alteração de formulação, descontinuidade de mercado, não conformidade ou aperfeiçoamento de padrão;
- b) não impede a apresentação de novas marcas/produtos pela CONTRATADA, desde que submetidos à homologação;
- c) condiciona a substituição de produto previamente homologado à autorização prévia e expressa da fiscalização/gestão do contrato, com justificativa e documentação técnica.

9.2.4 A CONTRATADA deverá apresentar, após a assinatura do contrato e antes do início do fornecimento, as amostras dos itens indicados pela CONTRATANTE (conforme anexos do TR), no prazo de até 14 dias úteis, para validação técnica.

§1º A não aprovação de determinada amostra não implicará desclassificação do certame (por se tratar de fase contratual), mas impedirá a autorização de fornecimento daquele produto, devendo a CONTRATADA substituí-lo por outro homologado ou submeter novo item à homologação, no prazo definido pela fiscalização.

9.2.5 A CONTRATANTE poderá solicitar amostras a qualquer tempo durante a execução, sempre que necessário para:

- a) apurar reclamações, não conformidades ou inconsistências;
- b) verificar alteração de formulação/rotulagem;
- c) realizar auditoria de qualidade, rastreabilidade e conformidade sanitária;
- d) validar substituições ou novos itens propostos.

9.2.6 "Os prazos para entrega de amostras solicitadas pela CONTRATANTE durante a execução contratual serão os seguintes:

- a) 8 (oito) horas – para itens em estoque local da CONTRATADA ou em situações de criticidade imediata que envolvam risco sanitário ou interrupção do fornecimento de refeições;
- b) 24 (vinte e quatro) horas – para itens perecíveis, refrigerados ou congelados que não estejam em estoque local;
- c) 48 (quarenta e oito) horas – para itens não perecíveis ou que dependam de cadeia logística mais longa.

9.2.6.1 A CONTRATADA poderá solicitar prorrogação do prazo previsto na alínea 'a', mediante justificativa fundamentada (indisponibilidade comprovada, distância do fornecedor, ruptura de estoque no mercado), a qual será analisada pela fiscalização no prazo de até 2 (duas) horas.

9.2.6.2 Não será admitida prorrogação quando houver risco sanitário iminente devidamente caracterizado pela fiscalização."

9.2.7 As amostras deverão ser entregues com identificação do item, marca, lote, data de fabricação e validade, rotulagem íntegra e, quando cabível, ficha técnica/laudos exigidos, garantindo rastreabilidade. A CONTRATANTE emitirá termo/registro de recebimento da amostra para fins de controle.

9.2.8 A não apresentação injustificada de amostras no prazo, a apresentação em desacordo (sem identificação, sem integridade, sem condições de análise) ou a recusa reiterada em submeter itens à homologação caracterizará inadimplemento de obrigação contratual, sujeitando a CONTRATADA às medidas cabíveis (registro de não conformidade, glosa do item não autorizado, determinação de substituição e, se for o caso, instauração de procedimento sancionador), assegurada a possibilidade de manifestação administrativa nos termos do TR.

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 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 descritos 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 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 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 quantidade suficiente para avaliação da Equipe Técnica de Nutrição da SME.

9.10 Se após aprovado um alimento/marca/produto, for justificado pela equipe técnica de nutrição da SME o 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:

- 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 Secretaria 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 imediata devendo estar assegurada a celeridade de 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 30 (trinta) 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 à 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.

10.1.6.1 A exigência constitui condição de execução e não restringe a participação de licitantes sediados em outros municípios, devendo ser comprovada após a contratação.

10.1.7 Deverá ser formalizado a indicação de preposto com nome completo, endereço do escritório da CONTRATADA, onde o preposto deve ser encontrado, telefone convencional, celular 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 ele eletrônico ou o endereço físico.

10.1.8 Compôr 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.

10.1.8.1 A insuficiência de pessoal que comprometa a execução do serviço (atendimento do cardápio, higiene, segurança alimentar e continuidade) será registrada como não conformidade e refletirá na medição por resultado, mediante registro no instrumento de fiscalização/IMR e, quando houver impacto direto, na glosa das refeições/entregas não executadas ou executadas em desconformidade, sem prejuízo de sanções em procedimento próprio..

10.1.8.2 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.

10.1.9 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;

10.1.10 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.

10.1.11 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).

10.1.12 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.

10.1.13 Quando houver alterações 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.

10.1.14 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.

10.1.15 São igualmente de responsabilidade da empresa vencedora CONTRATADA os produtos a serem empregados e todos os custos de sua aquisição, transporte, armazenamento e utilização bem como a contratação, às suas expensas, da mão-de-obra necessária à execução dos serviços objetos do contrato.

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

10.1.16 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 cada unidade escolar, do modo a evitar quaisquer intercorrências que possam vir a prejudicar a qualidade dos produtos que comporão as refeições a comunidade escolar.

10.1.17 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).

10.1.18 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 uso normal, quando da finalização do contrato.

10.1.19 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.

10.1.19.1 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.

10.1.20 Na assinatura do contrato, a CONTRATADA apresentará o Manual de Boas Práticas corporativo e os POPs gerais aplicáveis. Em até 120 (cento e vinte) dias do início da execução, deverá apresentar e implantar o Manual de Boas Práticas/POPs adaptados por Unidade Escolar, mantendo 1 via disponível na unidade para fiscalização..

10.1.21 A CONTRATADA deverá manter, durante a execução, cobertura de seguro de responsabilidade civil compatível com os riscos do serviço, incluindo eventos relacionados à segurança dos alimentos, sem prejuízo da apuração de responsabilidade.

10.1.22 A CONTRATADA deverá ter no Município de Itajaí estrutura para funcionamento do escritório com capacidade administrativa para Equipe Técnica de Nutrição da CONTRATADA (definida no item 10.2.2), Central de Abastecimento e Distribuição bem como espaço adequado para equipe volante (conforme **QUADRO 6**) 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.

10.1.23 Caso a empresa vencedora CONTRATADA tenha sua sede em outro município, a mesma terá um prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contados da assinatura do contrato, para instalação da estrutura citada no item 10.1.20 no Município CONTRATANTE para manter todos os entendimentos que se fizerem necessários entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, objetivando perfeita execução dos serviços objetos do contrato.

10.1.23.1 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.

10.1.24 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 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 Deve a Contratada manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção, treinamento e subordinação trabalhista 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 na 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 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 pagamentos 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, de acordo com a legislação específica (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), cuja cópia deverá ser entregue ao CONTRATANTE, no início do contrato e sempre que solicitado pelo Fiscal de Contrato;

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

10.2.22 Cada merendeira deverá receber uniformes e EPIs em quantidade suficiente para garantir o rodízio e a higienização adequada, sendo por orientação da Equipe técnica no mínimo, 3 camisas, 3 calças, 2 aventais de tecido, 1 avental plástico, 1 par de calçados fechados e antiderrapantes e 1 par de luvas térmicas, toucas descartáveis em livre demanda. Os itens deverão ser substituídos regularmente sempre que estiverem danificados, rasgados, manchados, com coloração alterada ou desbotada em relação à original, ou quando não oferecerem a proteção necessária ao profissional;

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

10.2.24 A CONTRATADA disponibilizará um armário com chave para que seus funcionários possam guardar seus pertences, em local disponibilizado pela Fiscal da Alimentação Escolar de cada Unidade Escolar.

10.2.25 O armário citado no item 10.2.24 não poderá ficar dentro da cozinha ou do 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: capacitações 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 teórico 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 15 (quinze) dias corridos da data da atividade, para ciência e eventuais sugestões, com posterior aprovação.

12 DAS OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS SOBRE AS EQUIPES 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 nº465 de 23 de agosto de 2010 para Equipe Técnica da CONTRATADA, conforme **QUADRO**:

QUADRO 4: Parâmetro numérico de profissionais compondo a Equipe Técnica de Nutrição da CONTRATADA de acordo com o número de alunos matriculados por modalidade de ensino e sua respectiva carga horária semanal¹

MODALIDADE DE ENSINO	Nº de alunos matriculados	Equipe técnica da CONTRATADA	Carga horária semanal mínima
Educação Básica	acima de 5.000	(1 nutricionista responsável técnica + 3 quadros técnicos) + 1 quadro técnico a cada fração de 2500 alunos	30h
Educação Infantil	1 a 500	1 nutricionista a cada 500 alunos	30 h

O cálculo deverá considerar a Responsabilidade Técnica e o Quadro Técnico da CONTRATANTE. Esta tabela deve ser utilizada para cálculo do número total de nutricionistas na Equipe Técnica da CONTRATADA, não significando que estes profissionais precisem ser divididos exatamente desta maneira entre as Unidades Escolares, e também inclui os serviços de supervisão, coordenação, planejamento, etc, conforme item 12.1.4.

12.1.4 Na composição da Equipe Técnica da CONTRATADA a mesma deverá designar, no mínimo, uma nutricionista supervisora responsável pela supervisão das demais nutricionistas, 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 e uma nutricionista responsável pelas ações de EAN, as quais 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. O **QUADRO 4** serve somente para fins de cálculo, a divisão do trabalho entre as nutricionistas da CONTRATADA será acordada posteriormente com a CONTRATANTE.

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 todas as visitas realizadas, observações, reclamações e quaisquer ocorrências em livro próprio, capa dura, com páginas numeradas,

sem rasuras, denominado Livro Registro, que permanecerá arquivado em cada Unidade Escolar até o término do Contrato, devidamente carimbado e assinado pela direção da unidade e/ou fiscal de alimentação escolar, bem como carimbado e assinado pela nutricionista supervisora da CONTRATADA. Além disso, todos os registros deverão ser compartilhados de forma digital com a equipe técnica da nutrição da educação em nuvem, incluindo registros fotográficos, para que a mesma tenha acesso livre e periódico às informações.

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 Específico 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 5**, 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 5: Número de cozinheiros escolares compondo a Equipe Operacional) por modalidade de ensino e número de cardápios faturados (média calculada mensalmente).

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 a serem servidas na unidade escolar nas modalidades EB/CEDIN/EJA. Nos CEIs é necessário que haja o quadro completo de cozinheiras 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 nenhuma cozinheira escolar de uma unidade escolar para

CBO - (5132-05) Merendeira/o ou cozinheira/o escolar		
Modalidade de ensino	Número de cardápios faturados por período (matutino e vespertino)	Número de cozinheiras escolares
CEI	até 50 refeições	1
	de 51 a 100 refeições	2
	101 até 150 refeições	3
	151 até 200 refeições	4
	201 até 250 refeições	5
	251 até 300 refeições	6
	301 até 350 refeições	7
EB/CEDIN/EJA	até 100 refeições	1
	de 101 a 200 refeições	2
	201 até 300 refeições	3
	301 até 400 refeições	4
	401 até 500 refeições	5
	501 até 600 refeições	6
	601 até 700 refeições	7
	701 até 800 refeições	8
	801 até 900 refeições	9
	901 até 1.000 refeições	10

12.2.5 cobrir a falta de outra. Para este serviço, deverá ser contratada uma equipe de volantes, conforme **QUADRO 6**.

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

QUADRO 6 : Número de cozinheiros escolares compondo a Equipe Operacional volante por modalidade de ensino¹:

Modalidade de Ensino	Número mínimo de cozinheiras escolares volantes
CEI	20
EB/CEDIN/EJA	10

¹ O número mínimo de cozinheiros escolares volantes é um parâmetro modelo, podendo ser necessário a contratação de mais profissionais ao longo do contrato, caso todas as volantes já estejam lotadas.

12.2.6 O número de cozinheiras escolares descrito no **QUADRO 5** 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.

12.2.6.1 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.

12.2.7 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 Específico 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;

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

- 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, gerais e *in loco*;
- D.** Elaboração e qualificação de preparação da alimentação escolar;
- E.** Realizar os testes de aceitabilidade de preparações;
- F.** Outros serviços correlatos.

13 DOCUMENTAÇÕES OBRIGATÓRIAS ACERCA DOS COLABORADORES

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

- a.** Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço;
- b.** Registro de empregado e cópia 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 e fornecimento do vale transporte quando for o caso;
- i.** Comprovante de entrega da RAIS e 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 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 e dedetização da cozinha, do estoque, bem como a limpeza das caixas de gordura, são de inteira responsabilidade da CONTRATADA, devendo seguir as normas sanitárias vigentes e apresentar a certificação específica. Essas ações devem ser realizadas, preferencialmente, na mesma data em que for efetuada a dedetização e desratização geral da Unidade Escolar.

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, 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 A CONTRATADA será responsável pela conservação e manutenção dos equipamentos, mobiliários e utensílios das Unidades Escolares que se relacionam com a prestação de serviço do objeto contratual deste Termo de Referência, e de propriedade da CONTRATANTE, observando:

- a)** Manutenção preventiva e corretiva: realizar manutenção periódica e corretiva dos equipamentos, arcando com os custos de peças e serviços decorrentes do desgaste natural de uso;
- b)** Danos por culpa: ressarcir ou repor, a critério da CONTRATANTE, equipamentos danificados por

culpa da CONTRATADA ou de seus funcionários, no prazo de até 15 (quinze) dias corridos contados da notificação;

c) Equipamentos irrecuperáveis: repor por equipamento de especificação equivalente ou superior, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, os equipamentos que se tornarem irrecuperáveis, independentemente da causa, salvo caso fortuito ou força maior devidamente comprovados;

d) Inventário: manter inventário atualizado dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE em cada Unidade Escolar, com registro de estado de conservação e intervenções realizadas."

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 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

A CONTRATADA deverá:

15.1 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 caruncho 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 estiver em desacordo 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)** Ataque 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 a Equipe Técnica de Nutrição da SME, 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.

15.7.1 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.

15.8 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.

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

15.10 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;

15.11 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.

15.12 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**).

15.13 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;

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

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

15.15 Manter em exposição, com fácil visualização para os alunos durante o período de distribuição correspondente, uma refeição padrão com 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. Neste local deverão ser divulgadas as informações nutricionais adequadas e adaptadas por faixa etária de acordo com o cardápio do dia.

15.16 Os alimentos de uso de funcionários da CONTRATADA que estiverem dentro das dependências das unidades escolares deverão estar devidamente organizados, segregados e identificados. Os mesmos, não poderão se alimentar da comida destinadas aos alunos

15.17 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 cozinheira escolar que não esteja no cardápio, dentro das cozinhas escolares. A cozinheira 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.

15.18 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 ou merendeiras e deverão ser descartadas.

15.18.1 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 controle de tempo e temperatura para posterior doação. Se as sobras limpas forem para distribuição de forma voluntária as mesmas não serão faturadas

15.19 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 às 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 abrangerem turmas de B1 (0 a 1 ano). A empresa contratada será integralmente responsável por todas as etapas relacionadas ao fornecimento da fórmula infantil, incluindo a quantidade necessária para as unidades

escolares.

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 oferecimento a fim de substituir refeições.

18 DA RESPONSABILIDADE DOS CARDÁPIOS

18.1 Os cardápios serão elaborados mensalmente 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 para a CONTRATADA, 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.

18.2 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 dispô-los em local que permita a 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 Equipe 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 Também serão elaborados cardápios diferenciados para todos os níveis de ensino, nas datas festivas e especiais. 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), 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 Para atividades curriculares e extracurriculares realizadas fora do ambiente escolar, poderá ser solicitado à CONTRATADA o servimento 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 7** com quantidade dependendo do número de horas da atividade.

QUADRO 7: Alimentos/Itens para composição do Kit Lanche passeio

Item	Per capita por período
Panificado individual ou Pão com manteiga e queijo mussarela e hortifruti ¹	1 porção a cada 4h
Bolo individual ou fatia	1 porção a cada 4h
Biscoito salgado ou doce (sem açúcar 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 tetrapak ou pet (suco integral).	1 unidade a cada 4h
Guardanapo	2 unidades unidades a cada 4h
Embalagens próprias para contato com alimentos	Suficiente para cada kit individual

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

18.8 A Equipe Técnica de Nutrição da SME irá compor o kit-passeio dentre os itens especificados no **QUADRO 7**, conforme especificação no **ANEXO 4**, enviando para a CONTRATADA o cardápio com até 10 (dez) dias úteis de antecedência ao evento.

18.9 Para atividades fora das Unidades Escolares em que a Equipe Técnica de Nutrição da SME julgar que é necessário o servimento 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 servimento 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.

18.10 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.

18.11 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.

18.12 Em cumprimento ao item 8.6, será ofertada, mensalmente, aos alunos de todos os níveis de ensino, uma refeição composta majoritariamente por alimentos oriundos da agricultura familiar. A composição poderá variar conforme o modelo dos cardápios, podendo incluir: arroz (parboilizado ou integral) ou macarrão, feijão (de qualquer tipo), alimento proteico, hortifrutícolas, biscoitos, sucos, leite, pães, queijos, entre outros, com o objetivo de promover a divulgação e a valorização dos alimentos provenientes da agricultura familiar.

18.12.1 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.

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 Secretaria 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 Lista 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. 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, descritos no **QUADRO 8**.

QUADRO 8: Diagnósticos mais frequentes na alimentação escolar no ano de 2025

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

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 daqueles servidos no cardápio geral, de acordo com a especificação de cada laudo, não sendo possível prevê-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 8** para ciência da CONTRATADA acerca da frequência do mesmo nas solicitações de alimentação escolar específica.

19.5 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.

19.5.1 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 pela nutricionista responsável pela alimentação escolar específica da CONTRATADA e fica sob sua responsabilidade a sua impressão e divulgação para as Equipes Operacionais.

19.6 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.

19.7 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.

19.8 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.

19.9 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.

19.10 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 e/ou adaptações de textura sem necessidade de espessantes ou modo 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.

19.11 As condições de saúde e necessidades alimentares específicas e suas respectivas classes estão descritas no **QUADRO 9**.



QUADRO 9: 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 específicas¹
Ensino Infantil	Classe I	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)
	Classe II	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.
	Classe III	Alergia a 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	Classe I	Alergia a corantes e/ou aromatizantes; Alergia a ovo; Anemias diversas (com alterações de cardápio); Alergia à soja; Constipação; Sobrepeso/Obesidade; Desnutrição/Baixo peso; Dislipidemias; Intolerância à lactose.
	Classe II	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.
	Classe III	Doença celíaca/Exclusão de glúten; Fenilcetonúria com uso de fórmula específica.

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300



¹Em casos de associação de situações de classes diferentes, será utilizada classe com maior acréscimo percentual. A classificação presente no quadro acima foi feita de acordo com os diagnósticos e alimentação escolar específica presentes atualmente (até 05/2023) na Rede Municipal de Ensino do Município de Itajaí/SC. Portanto, caso surja algum diagnóstico diferenciado, o mesmo será analisado pela Equipe Técnica de Nutrição da SME e a mesma será responsável por classificar conforme os critérios acima.

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

20 - AÇÃO EDUCATIVA:

A CONTRATADA 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 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 - DA AUSÊNCIA DE SUBORDINAÇÃO, DO PREPOSTO E DA FISCALIZAÇÃO POR RESULTADOS

21.1 A CONTRATADA executará os serviços por sua conta e risco, sendo responsável pela gestão integral de seus recursos humanos e materiais, respondendo por encargos trabalhistas, previdenciários e demais obrigações legais.

21.2 A CONTRATADA deverá indicar preposto com poderes para representá-la e receber determinações da fiscalização, sendo o único canal formal para comunicações operacionais e correções.

21.3 A CONTRATANTE exercerá fiscalização exclusivamente quanto ao cumprimento do objeto e do padrão de desempenho, sendo vedado a seus agentes:

- a)** determinar, individualmente, tarefas, horários, folgas ou substituições de empregados;
- b)** exercer comando direto, aplicar punições, ou interferir em rotinas internas de pessoal;
- c)** requisitar serviços estranhos ao objeto contratual.

21.4 As determinações da CONTRATANTE à CONTRATADA ocorrerão por meio de ordens de

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

serviço, notificações e relatórios de fiscalização, com indicação do fato, do padrão infringido, do prazo para correção e, se cabível, das consequências contratuais (glosa/multa), assegurado registro e rastreabilidade.

21.5 A CONTRATADA deverá manter quadro de pessoal suficiente para o cumprimento do objeto, responsabilizando-se por substituições imediatas quando necessário, a fim de assegurar a continuidade do serviço, sem que isso implique ingerência da CONTRATANTE na gestão de pessoas.

22 - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

22.1 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.

22.2 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).

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

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

22.4.1 Sem prejuízo à aplicação das penalidades cabíveis, a falta de funcionário conforme quantitativo previsto nos **QUADRO 4**, **QUADRO 5** e **QUADRO 6**, ensejará o desconto, quando a CONTRATADA não repuser a mão de obra prevista, no pagamento das notas fiscais.

22.4.2 A indisponibilidade de equipamentos/utensílios/mobiliários essenciais que impeça ou comprometa a execução segura e regular do serviço gerará: (a) determinação de correção com prazo; (b) registro no IMR; e (c) glosa de 100% limitada às refeições/entregas efetivamente impactadas, quando caracterizada não entrega útil, mediante evidência e motivação da fiscalização, sem prejuízo de sanções.

22.4.3 A CONTRATADA será remunerada exclusivamente pelos serviços efetivamente prestados e aferidos na forma do TR (refeições efetivamente produzidas/servidas e demais entregas previstas), não sendo devido pagamento por dias letivos não ocorridos quando não houver fornecimento de refeições/serviços.

22.4.4 Ocorrendo suspensão de aulas, paralisação, recesso extraordinário, calamidade, eventos climáticos, eleições, greve, determinação de autoridade competente, ou qualquer outro fato que

implique não ocorrência de dias letivos (total ou parcial), a CONTRATANTE comunicará a CONTRATADA tão logo tenha ciência, indicando: (i) unidades atingidas; (ii) período; (iii) eventual manutenção parcial de atendimento (ex.: alunos em atividades excepcionais). A CONTRATADA deverá suspender/adequar a produção ao novo cenário, evitando desperdícios e custos desnecessários.

22.4.5 Os quantitativos estimados no TR são referenciais. Nos períodos de dias letivos não ocorridos, haverá ajuste/supressão proporcional dos quantitativos do objeto, observada a formalização pela fiscalização/gestor do contrato (ordem de serviço, registro em relatório e consolidação mensal de medição).

22.4.6 Se a CONTRATANTE comunicar o cancelamento após a CONTRATADA ter iniciado, de forma comprovada, a preparação/mobilização do fornecimento (p. ex., recebimento de perecíveis do dia, pré-preparo, cocção), as partes adotarão, preferencialmente, uma das alternativas abaixo, conforme viabilidade sanitária e orientação da CONTRATANTE:

- a)** reprogramação do fornecimento para data próxima, quando tecnicamente possível, sem prejuízo da qualidade e da segurança alimentar; e/ou
- b)** realocação interna para outras unidades com atendimento mantido (quando houver) e desde que compatível com o planejamento; e/ou
- c)** quando nenhuma alternativa for possível, poderá ser analisado ressarcimento estritamente limitado aos custos diretos inevitáveis e comprovados (insumos perecíveis adquiridos para o dia e inutilizados apesar de medidas de mitigação), sem margem de lucro, mediante instrução documental e validação da fiscalização.

22.4.7 Não haverá indenização automática por “dias letivos não ocorridos”. Qualquer pleito dependerá de: (i) comprovação do nexo entre o evento e o custo; (ii) evidência de que o custo era inevitável; (iii) demonstração das medidas adotadas para mitigar perdas; e (iv) validação expressa da fiscalização/gestão do contrato.

22.4.8 Caso a não ocorrência de dias letivos (ou a alteração relevante do calendário/rotina de fornecimento) gere desequilíbrio econômico-financeiro efetivo e comprovado, as partes poderão formalizar ajuste por termo aditivo para restabelecimento do equilíbrio, mediante processo específico, com:

- a)** requerimento da CONTRATADA em até [10] dias úteis do início do evento (ou de sua ciência), com memória de cálculo e documentos comprobatórios;
- b)** análise técnica da CONTRATANTE (fiscalização, área demandante e, se aplicável, controle interno), podendo solicitar informações complementares;
- c)** decisão motivada quanto à medida mais adequada, priorizando: reprogramação de cronograma, ajuste de quantitativos, revisão de condições de execução, e apenas subsidiariamente compensações

financeiras estritamente necessárias e justificadas.

22.5 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.

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

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

22.8 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.

23 - DA GOVERNANÇA DO PNAE E DA NÃO TRANSFERÊNCIA DE RESPONSABILIDADE INSTITUCIONAL À CONTRATADA

23.1 A presente contratação tem por objeto a execução operacional dos serviços de alimentação escolar, não implicando, em qualquer hipótese, transferência à CONTRATADA das atribuições institucionais e responsabilidades legais da Administração Pública no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

23.2 Permanecem sob responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação (SME), por meio de suas unidades competentes e do responsável técnico/nutricionista da rede, conforme organização administrativa do Município, dentre outras atribuições:

- a)** o planejamento e a coordenação do PNAE no âmbito municipal;
- b)** a definição e validação do planejamento alimentar e nutricional, diretrizes, rotinas e padrões;
- c)** a aprovação, supervisão e monitoramento dos cardápios (inclusive quanto a adequações pedagógicas e de educação alimentar e nutricional);
- d)** a gestão de políticas e diretrizes relativas à agricultura familiar, quando aplicável;
- e)** a interlocução com instâncias de controle social (ex.: CAE) e órgãos de controle, quando cabível.

23.3 Compete à CONTRATADA, nos estritos termos do objeto:

- a)** executar a produção/preparo/fornecimento/distribuição das refeições conforme cardápios e orientações técnicas aprovadas pela SME;
- b)** manter Responsável Técnico e equipe conforme exigências do TR;
- c)** cumprir as normas sanitárias, de segurança dos alimentos, boas práticas e controles operacionais;
- d)** manter registros e evidências da execução para fins de fiscalização e rastreabilidade.

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

23.4 A fiscalização do contrato e o comando técnico-nutricional do PNAE serão exercidos pela SME/gestão do contrato, cabendo à CONTRATADA acatar as determinações formais relacionadas ao objeto (ordens de serviço, notificações e orientações técnicas), sem que isso configure delegação de poder de polícia, transferência de competência institucional ou substituição das atribuições públicas do PNAE.

23.5 A CONTRATADA deverá fornecer à SME, nos prazos e formatos definidos, informações, relatórios e registros necessários ao acompanhamento do PNAE (produção, distribuição, conformidades, ocorrências, não conformidades e medidas corretivas), garantindo rastreabilidade e suporte às prestações de contas e controles internos/externos.

24 - DA FISCALIZAÇÃO

24.1 A CONTRATANTE, por meio do Fiscal de Contrato (conforme item 3.8) , equipe técnica de nutrição e dos Fiscais de Alimentação Escolar designados nas Unidades Escolares (conforme item 3.9), fiscalizará os recursos humanos, a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, as matérias primas fornecidas, o cumprimento do cardápio, os serviços, processamento e distribuição da alimentação, bem como a qualidade do processo como um todo solicitando informações por escrito à CONTRATADA, que terá 5 (cinco) dias úteis para adequação das possíveis irregularidades; conforme Instrução Normativa nº47/2017 (**ANEXO 14**), ou outras normas posteriores que vierem a ser publicadas.

24.2 A CONTRATANTE poderá contar com apoio técnico (incluindo estagiários), exclusivamente para atividades de coleta de evidências, registros e apoio operacional, sempre sob supervisão do fiscal/gestor do contrato. É vedado ao apoio técnico realizar atesto de notas, validação final de medição, aplicação de glosa, emissão de ordens formais ou decisões.

24.3 No desempenho 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;

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

24.5 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**) e na Lei Federal n.º 14.133/2021 e alterações posteriores.

24.6 As não conformidades serão classificadas (crítica/menor), com prazo de correção, registro, evidências e efeito na medição (glosa) quando houver não entrega útil, mantendo-se sanções para

procedimento próprio.

25 - DO RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

25.1 Os serviços serão recebidos:

- a)** Provisoriamente, pelo Fiscal do Contrato, mediante termo detalhado, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis contados do encerramento de cada período de medição mensal, quando será verificada a conformidade dos serviços prestados com as especificações do Termo de Referência e do contrato em especial com o controle da CONTRATANTE sobre o consumo e sua repetição;
- b)** Definitivamente, pelo Gestor do Contrato ou Comissão designada, mediante termo detalhado, no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados do recebimento provisório, após verificação da qualidade e quantidade dos serviços e consequente aceitação.

25.2 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da CONTRATADA por vícios, defeitos ou incorreções verificados posteriormente, nem afasta a possibilidade de aplicação de sanções por descumprimento de obrigações contratuais.

25.3 Na hipótese de verificação de não conformidades no recebimento provisório, a CONTRATADA será notificada para, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, apresentar justificativa ou sanar as irregularidades apontadas, sob pena de glosa proporcional e/ou aplicação das sanções cabíveis."

26 - PROTEÇÃO DE DADOS E SEGURANÇA DA INFORMAÇÃO

26.1 As partes deverão tratar dados pessoais estritamente necessários à execução e fiscalização do contrato, observando finalidade, minimização e controle de acesso. Registros digitais (inclusive em nuvem) deverão utilizar ambiente com controle de usuários, trilha de auditoria e restrição de compartilhamento. Documentos trabalhistas/sanitários contendo dados pessoais ou sensíveis serão disponibilizados apenas a agentes autorizados da fiscalização e pelo tempo necessário à comprovação, vedada divulgação pública indevida, sem prejuízo das obrigações legais de transparência.

26.2 A CONTRATADA, na condição de operadora de dados pessoais, deverá observar as seguintes obrigações específicas quanto ao tratamento de dados de alunos:

- a)** Tratar dados pessoais de alunos (nome, turma, frequência, informações sobre alergias, intolerâncias e restrições alimentares, laudos médicos) exclusivamente para as finalidades de execução do contrato, sendo vedada a utilização para quaisquer outras finalidades;
- b)** Não compartilhar dados de alunos com terceiros, exceto quando estritamente necessário para a

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

execução do objeto (ex.: laboratórios para análises bromatológicas) e mediante cláusula de confidencialidade;

c) Implementar medidas técnicas e administrativas de segurança da informação para proteger os dados contra acessos não autorizados, destruição, perda, alteração ou vazamento;

d) Comunicar à CONTRATANTE, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer incidente de segurança que possa acarretar risco ou dano relevante aos titulares dos dados;

e) Ao término do contrato, devolver ou eliminar os dados pessoais de alunos em seu poder, conforme orientação da CONTRATANTE, certificando a eliminação por escrito.

26.3 A CONTRATADA deverá indicar encarregado de proteção de dados (DPO) ou ponto focal para questões relacionadas à LGPD, informando os dados de contato à CONTRATANTE no prazo de 30 (trinta) dias contados da assinatura do contrato.

26.4 O descumprimento das obrigações de proteção de dados poderá ensejar a aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência, sem prejuízo da responsabilização civil e administrativa perante os órgãos competentes.

27 - DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, compreendendo os respectivos termos de abertura e encerramento do livro diário, registrado na junta comercial que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios; podendo ser atualizado, por índices oficiais, quando encerrados a mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta.

b) A boa situação financeira da licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que 01 (um), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial:

I) Índice de Liquidez Geral (LG) acima de 1,0 (um inteiro), obtido pela fórmula:

$$LG = \frac{AC + RLP}{PC + ELP} \geq 1,0$$

II) Índice de Liquidez Corrente (LC) acima de 1,0 (um inteiro), obtido pela fórmula:

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

AC

$$LC = \frac{AC}{PC} \geq 1,0$$

PC

III) Índice de Solvência Geral (SG) acima de 1,0 (um inteiro), obtido pela fórmula:

AT

$$SG = \frac{PC + ELP}{AT} \geq 1,0$$

PC + ELP

IV) Índice de Endividamento Geral (EG) menor ou igual a 1,0 (um inteiro), obtido pela fórmula:

PC + ELP

$$EG = \frac{PC + ELP}{AT} \leq 1,0$$

AT

AC = Ativo Circulante

PC = Passivo Circulante

RLP = Realizável a

Longo Prazo ELP =

Exigível a Longo Prazo

AT = Ativo Total

c) No caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos, o balanço patrimonial e demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício. As empresas com menos de 01 (um) ano de existência, que ainda não tenham Balanço de encerramento do exercício, deverão apresentar Demonstrações Contábeis, consolidando seus direitos, obrigações e patrimônio líquido, relativos ao período de sua existência, e o balanço de abertura registrado na Junta Comercial.

d) Certidão Negativa de Falência ou Concordata ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datada de no máximo 90 (noventa) dias anteriores à data de abertura dos envelopes. OBS: As empresas em recuperação judicial, devem apresentar certidão emitida pela

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório.

28 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a)** Certificado de Registro da empresa (pessoa jurídica): A licitante proponente deverá comprovar registro no Conselho Regional de Nutrição – CRN.
- b)** Capacidade Técnica Operacional (pessoa jurídica): A licitante proponente deverá comprovar 01 (um) ou mais documentos de capacidade técnica (certidão, declaração ou atestado) fornecido por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado com a devida descrição dos serviços que comprovem a execução satisfatória de serviços compatíveis com o objeto desta contratação (gestão, preparo, fornecimento e/ou distribuição de alimentação) compatíveis com o presente objeto licitado para as refeições (**QUADRO 1**) do Termo de Referência, no quantitativo mínimo equivalente a 40% (quarenta por cento) da demanda média diária estimada do respectivo Lote. Para efeito deste TR, considera-se “demanda média diária estimada do Lote” o quantitativo médio de refeições/dia previsto para o lote, compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto licitado, fadmitida a soma de atestados, desde que comprovem capacidade operacional equivalente.
- c)** Certificado de Registro do Profissional (pessoa física): Apresentar registro e/ou certidão de inscrição junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN.
- d)** 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 aos trabalhos, 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 uma

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

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.

e) Declaração da licitante de que, se vencedora, apresentará à CONTRATANTE, até o início da execução contratual e como condição para emissão da Ordem de Início, o Alvará/Licença Sanitária vigente expedido pela autoridade sanitária competente, relativo às instalações sob sua responsabilidade eventualmente utilizadas para a execução do objeto (p. ex., sede operacional/depósito/central de apoio/armazenamento), ou, alternativamente, protocolo de requerimento/regularização, com comprovação de tramitação, comprometendo-se a manter a licença válida durante toda a execução contratual.

f) Declaração com a relação de veículos para supervisão e acompanhamento técnico operacional entre as Unidades Educacionais, devendo prever um veículo institucional - admitindo frota própria, terceirizada ou meios equivalentes - para cada nutricionista.

29 – DO ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA COMO CONDIÇÃO PARA INÍCIO DA EXECUÇÃO

29.1 Considerando a natureza do objeto e as exigências de segurança sanitária, a CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, antes do início da execução e como condição para a emissão da Ordem de Início, o Alvará/Licença Sanitária vigente expedido pela autoridade competente, quando aplicável, relativo às instalações próprias da CONTRATADA eventualmente utilizadas na execução do objeto (p. ex., apoio operacional, depósito, armazenamento, pré-preparo fora das unidades escolares, se houver).

29.2 Na impossibilidade de apresentação imediata, será admitida a apresentação de protocolo de requerimento/regularização, devidamente comprovado, desde que a CONTRATADA demonstre a tramitação e apresente o alvará definitivo no prazo máximo de [30] dias corridos, sem prejuízo de outras exigências sanitárias e do cumprimento integral das boas práticas.

29.3 A CONTRATADA obriga-se a manter a licença válida durante toda a execução contratual, comunicando imediatamente qualquer suspensão, cassação ou restrição, bem como atendendo às determinações da fiscalização sanitária.

29.4 O descumprimento do disposto nesta cláusula impedirá o início da execução e caracterizará inadimplemento contratual, sujeitando a CONTRATADA às medidas cabíveis (notificação, fixação de prazo de saneamento e, se persistente, aplicação de sanções e demais providências previstas no TR e no contrato).

30 - ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

30.1 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.

30.2 A vistoria técnica será facultativa e poderá ser substituída por declaração formal de ciência assinada pelo 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.

31 - DA GARANTIA DA PROPOSTA

31.1 Como requisito de pré-habilitação, poderá ser exigida da licitante, no momento da apresentação da proposta, a comprovação do recolhimento de garantia de proposta, em valor correspondente a 0,5% do valor estimado do(s) lote(s) para o(s) qual(is) apresentar proposta, observado o limite máximo de 1% previsto no art. 58, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

31.1.1 Na hipótese de a licitante concorrer a mais de um lote, a garantia deverá corresponder à soma dos percentuais incidentes sobre o valor estimado de cada lote disputado, admitida a prestação em instrumento único, desde que identifique expressamente os lotes abrangidos.

31.2 A garantia poderá ser prestada nas modalidades legalmente admitidas (art. 58, §4º, c/c art. 96, §1º, da Lei nº 14.133/2021), e deverá ser comprovada mediante documento hábil anexado no sistema no ato do envio da proposta.

31.3 A garantia de proposta será devolvida às licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação, nos termos do art. 58, §2º, da Lei nº 14.133/2021.

31.4 Implicará a execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação, na forma do art. 58, §3º, da Lei nº 14.133/2021.

31.5 A exigência de garantia de proposta visa assegurar a seriedade das propostas e mitigar desistências que comprometam a continuidade da alimentação escolar (PNAE), sem prejuízo da competitividade.

32 - DA GARANTIA CONTRATUAL

32.1 Para garantir o cumprimento das obrigações contratuais, a empresa a ser CONTRATADA deverá

prestar garantia conforme estabelece o art. 56, parágrafo primeiro, antes da assinatura do contrato e tão logo tenha sido notificada, da importância equivalente a 5% (cinco por cento) do valor total a ser pactuado.

32.2 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.

32.3 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 complementá-lo até alcançar o valor equivalente aos 5% (cinco por cento) do valor total pactuado.

32.4 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 da objeto por parte do MUNICÍPIO.

33. DA MATRIZ DE RISCOS

33.1 A matriz de riscos desta contratação consta da tabela abaixo deste Termo de Referência, identificando os principais riscos que possam comprometer a execução contratual, suas probabilidades de ocorrência, impactos, medidas de mitigação e alocação de responsabilidades entre CONTRATANTE e CONTRATADA.

ID	Risco	Probabilidade	Impacto	Responsável	Mitigação
1	Interrupção do fornecimento de gêneros alimentícios por desabastecimento de mercado	Baixa	Alto	CONTRATADA	Manter estoque de segurança; diversificar fornecedores
2	Surto de doença transmitida por alimentos	Muito Baixa	Muito Alto	CONTRATADA	Cumprir boas práticas; coletar amostras; seguro de responsabilidade civil
3	Greve de funcionários da CONTRATADA	Baixa	Alto	CONTRATADA	Plano de contingência; equipe volante
4	Suspensão de aulas por eventos externos (pandemia, calamidade)	Média	Alto	CONTRATANTE	Comunicação prévia; mecanismos de reequilíbrio
5	Aumento extraordinário de custos de insumos	Média	Médio	Compartilhado	Reajuste anual; revisão por fato superveniente
6	Inadimplência da CONTRATANTE	Baixa	Alto	CONTRATANTE	Dotação orçamentária garantida

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

 E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

ID	Risco	Probabilidade	Impacto	Responsável	Mitigação
7	Danos a equipamentos das Unidades Escolares	Média	Baixo	CONTRATADA	Manutenção preventiva; seguro

33.2 A matriz de riscos poderá ser revista durante a execução contratual, mediante acordo entre as partes, sempre que houver alteração substancial nas condições de execução ou surgimento de novos riscos não previstos originalmente.

33.3 Os riscos alocados à CONTRATADA não ensejam alteração dos preços contratados, salvo nas hipóteses de reequilíbrio econômico-financeiro previstas em lei.

Itajaí /SC, 15 de janeiro de 2026.

Prof.^a Michéle Rigueira da Silva
Secretária Municipal de Educação