



## ERRATA SEI N° 0016966599/2023 - SAP.LCT

Joinville, 16 de maio de 2023.

### PREGÃO ELETRÔNICO N° 142/2023

O MUNICÍPIO DE JOINVILLE leva ao conhecimento dos interessados e proponentes que no **Pregão Eletrônico nº 142/2023 - UASG 453230**, destinado a **contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e distribuição da alimentação escolar compreendendo a operacionalização, conservação dos equipamentos e o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários conforme especificações**, promoveu as seguintes alterações, conforme segue:

#### **DO EDITAL**

##### **1 - DA LICITAÇÃO**

(...)

**1.5 - Data e horário limites para entrega de propostas e início da sessão pública: 01/06/2023 até às 08:30 horas.**

#### **INCLUI-SE:**

##### **No edital:**

[Anexo XXIII - Quadro Resumido de Valores/Composição Conforme os Tipos de Refeição.](#)

##### **No Anexo IV - Minuta do Contrato**

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - Responsabilidades da CONTRATADA**

**10.67 - Antes do início da prestação dos serviços a CONTRATADA deverá apresentar, em até 10 (dez) dias úteis da assinatura do Termo de Contrato, a Planilha de Custos e Formação de Preços para os Serviços, nos moldes do documento SEI nº 0016791606 - Anexo XXII.**

#### **ONDE SE LÊ:**

**No edital:**

**8 - DA FORMA DE ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**8.1** - A proposta de preços deverá ser enviada exclusivamente via sistema, redigida em idioma nacional, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo ser datada e assinada pelo representante legal do proponente devidamente identificado, contendo identificação do proponente, endereço, telefone e e-mail.

**8.2** - **Após a fase de lances, a proposta atualizada deverá ser enviada no prazo máximo de até 04 (quatro) horas após a convocação do pregoeiro.**

**8.3** - Não serão aceitas propostas sem a assinatura do representante legal do proponente devidamente identificado.

**8.4** - A proposta deverá ser apresentada de acordo com o modelo constante do **Anexo II** deste Edital e deverá conter, sob pena de desclassificação:

**8.4.1** - a identificação/descrição do objeto ofertado, de forma a permitir que o Pregoeiro possa facilmente constatar que as especificações no presente Pregão foram ou não atendidas, observadas as especificações constantes nos Anexos do presente Edital;

**8.4.2** - o preço unitário e preço total cotados em reais, com no máximo 02 (dois) algarismos decimais após a vírgula;

**8.4.3** - o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 120 (cento e vinte) dias, contados da data limite para apresentação da proposta, após convocação do Pregoeiro.

**8.5** - O número do item ofertado deverá corresponder exatamente ao do item do **Anexo I** deste Edital, com suas respectivas quantidades.

**8.6** - Havendo divergência entre o valor unitário e total, prevalecerá o valor unitário.

**8.7** - Serão desconsideradas as propostas que apresentarem alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

**8.8** - Se a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 120 (cento e vinte) dias, e caso persista o interesse do Município, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

**LEIA-SE:**

**No edital:**

**8 - DA FORMA DE ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**8.1** - A proposta de preços deverá ser enviada exclusivamente via sistema, redigida em idioma nacional, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo ser datada e assinada pelo representante legal do proponente devidamente identificado, contendo identificação do proponente, endereço, telefone e e-mail.

**8.2** - **Após a fase de lances, a proposta atualizada deverá ser enviada no prazo máximo de até 04 (quatro) horas após a convocação do pregoeiro.**

**8.3** - Não serão aceitas propostas sem a assinatura do representante legal do proponente devidamente identificado.

**8.4** - A proposta deverá ser apresentada de acordo com o modelo constante do **Anexo II** deste Edital e deverá conter, sob pena de desclassificação:

**8.4.1** - a identificação/descrição do objeto ofertado, de forma a permitir que o Pregoeiro possa facilmente constatar que as especificações no presente Pregão foram ou não atendidas, observadas as especificações constantes nos Anexos do presente Edital;

**8.4.2** - o preço unitário e preço total cotados em reais, com no máximo 02 (dois) algarismos decimais após a vírgula;

**8.4.3** - o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 120 (cento e vinte) dias, contados da

data limite para apresentação da proposta, após convocação do Pregoeiro.

#### **8.4.4 - Quadro Resumido de Valores/Composição Conforme os Tipos de Refeição, conforme Anexo XXIII do Edital.**

**8.5** - O número do item ofertado deverá corresponder exatamente ao do item do **Anexo I** deste Edital, com suas respectivas quantidades.

**8.6** - Havendo divergência entre o valor unitário e total, prevalecerá o valor unitário.

**8.7** - Serão desconsideradas as propostas que apresentarem alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

**8.8** - Se a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 120 (cento e vinte) dias, e caso persista o interesse do Município, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

### **SUBSTITUEM-SE OS ANEXO V E XXII DO EDITAL:**

#### **ANEXO V**

#### **TERMO DE REFERÊNCIA - SERVIÇO SEI N° 0016823709/2023 - SED.URC**

##### **1-Objeto para a contratação:**

Contratação de empresa especializada na **prestação de serviços de preparo e distribuição da alimentação escolar compreendendo a operacionalização, conservação dos equipamentos e o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos** necessários conforme especificações contidas no presente Termo de Referência.

##### **2-Descrição dos Serviços:**

##### **2.1 - QUADRO DE QUANTITATIVOS**

ITEM	TIPO REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MÉDIA POR DIA	QUANTIDADE MÉDIA POR MÊS*	QUANTIDADE/ANO (200 DIAS LETIVOS)
1	Dieta livre para aluno do berçário - Refeição	Serviço	3.900	78.000	780.000
2	Dieta livre para aluno do berçário - Lanche	Serviço	6.900	138.000	1.380.000
3	Dieta livre para aluno do maternal - Refeição	Serviço	8.200	164.000	1.640.000
4	Dieta livre para aluno do maternal - Lanche	Serviço	12.900	258.000	2.580.000
5	Dieta livre para aluno da pré-escola - Refeição	Serviço	10.700	214.000	2.140.000
6	Dieta livre para aluno da pré-escola - Lanche	Serviço	3.400	68.000	680.000
7	Dieta livre para aluno da Ensino Fundamental - Refeição	Serviço	37.000	740.000	7.400.000
8	Dieta livre para aluno da Ensino Fundamental - Lanche	Serviço	11.600	232.000	2.320.000
8	Dieta específica para aluno do berçário - Refeição	Serviço	60	1.200	12.000

10	Dieta específica para aluno do berçário - Lanche	Serviço	120	2.400	24.000
11	Dieta específica para aluno do maternal - Refeição	Serviço	160	3.200	32.000
12	Dieta específica para aluno do maternal - Lanche	Serviço	310	6.200	62.000
13	Dieta específica para aluno da pré-escola - Refeição	Serviço	80	1.600	16.000
14	Dieta específica para aluno da pré-escola - Lanche	Serviço	30	600	6.000
15	Dieta específica para aluno da Ensino Fundamental - Refeição	Serviço	240	4.800	48.000
16	Dieta específica para aluno da Ensino Fundamental - Lanche	Serviço	80	1.600	16.000

\* Poderão ter oscilações maiores nos meses de janeiro, julho e dezembro devido ao recesso escolar.

## 2.2 - O SERVIÇO COMPREENDERÁ

2.2.1 - O preparo e distribuição, *in loco* nas cozinhas das unidades escolares, da alimentação escolar no mesmo dia e período do consumo (exceto preparações do tipo bolo e panificados servidas no turno matutino);

2.2.2 - Fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos (material de limpeza, descartáveis, gás, etc.), e materiais que se apresentarem necessários para boa prestação do serviço;

2.2.3 - O recebimento, conferência e armazenamento de materiais para uso no serviço de alimentação escolar;

2.2.4 - Serviço de logística dos itens alimentícios, supervisão de Nutricionista e responsável Técnico;

2.2.5 - Serviços de manutenção preventiva, corretiva, provisão e reposição pela depreciação dos equipamentos, utensílios, móveis utilizados, limpeza e conservação das áreas abrangidas, **exceto refeitório**;

2.2.6 - Execução de ações de educação alimentar e nutricional, em parceria com a CONTRATANTE, com frequência mínima mensal em cada unidade escolar;

2.2.6.1 - As ações de planejamento pedagógico e articulação com as unidades escolares se dará pela CONTRATANTE;

2.2.6.2 - Os documentos e/ou objetos educativos utilizados serão de responsabilidade da CONTRATANTE podendo, a CONTRATADA, criar material próprio, às suas expensas, desde que com aprovação da CONTRATANTE em conjunto e/ou com a anuência da Secretaria de Comunicação do Município;

2.2.6.3 - Os materiais pedagógicos deverão ser utilizados pelos profissionais - cozinheiras e/ou nutricionistas - da CONTRATADA para os fins que se destinam na frequência mínima a informada do caput.

## 2.3 - QUANTO AOS CARDÁPIOS

2.3.1 - Todos os cardápios, incluindo as dietas especiais, deverão ser elaborados pela CONTRATADA atendendo às determinações estabelecidas de acordo com a Legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e da CONTRATANTE;

2.3.2 - No planejamento e execução do cardápio, deverão ser utilizados itens alimentícios com os padrões estabelecidos no documento SEI nº 0010142828 - Anexo VI, dentro do prazo de validade, Código Sanitário do Estado de Santa Catarina e o Código de Defesa do Consumidor, e legislação pertinente ao gênero alimentício, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a CONTRATADA;

2.3.3 - Os cardápios deverão ser detalhados através de Fichas Técnicas de Preparação (FTP), conforme documento SEI nº 0010142821- Anexo VII;

2.3.4 - Os cardápios deverão ser encaminhados para a CONTRATANTE, para homologação, com

antecedência mínima de **30 (trinta) dias corridos**, a contar do primeiro dia de sua utilização;

2.3.5 - Os cardápios poderão ser revistos por motivo justificado em caso de (I) escassez do produto, (II) indisponibilidade dos produtos, (III) mudança na legislação e/ou (IV) situação comprovadamente adversa à CONTRATADA que não enseje possibilidade de remediação desde que expressamente autorizados pela CONTRATANTE;

2.3.5.1 - Caso ocorra necessidade de alteração de um ou mais dos cardápios ou de preparações por parte da CONTRATADA, a mesma deverá solicitar por escrito com a devida justificativa e ficha técnica do cardápio alterado, para a Área de Alimentação Escolar da CONTRATANTE, com antecedência mínima de **4 (quatro) dias corridos**, a contar do início de sua utilização;

2.3.5.2 - A CONTRATADA deverá prever um cardápio alternativo para situações emergenciais (como por exemplo: falta de água, de energia elétrica, queima de equipamento), aprovado previamente pela CONTRATANTE, para ser utilizado em caso de emergência de forma a não prejudicar o atendimento dos alunos;

2.3.6 - Todos os cardápios aprovados deverão ser afixados no refeitório de cada Unidade Escolar na semana/mês de sua execução;

2.3.7 - Servir as quantidades de acordo com os *per capita* estabelecidos nas Fichas Técnicas de Preparação (FTP);

2.3.8 - Preparar as refeições com características sensoriais adequadas às faixas etárias, zelando pela aparência, harmonia de cores no prato, odor, sabor agradável e textura adequada;

## **2.4 - QUANTO AOS CARDÁPIOS ESPECIAIS**

2.4.1 - Todas as preparações específicas dos cardápios especiais não poderão ter a ocorrência de contaminação cruzada, sendo que todos os procedimentos e manipulações serão de responsabilidade da CONTRATANTE quando a aplicação de sua mão de obra;

2.4.2 - Os cardápios especiais, para atendimento das patologias relativas a alimentação, deverão ser compostos por ingredientes similares aos do cardápio geral, sem o agente que causa alergia ou intolerância alimentar;

2.4.3 - A CONTRATADA deverá executar os cardápios específicos para alunos portadores de necessidades alimentares especiais, conforme documento **SEI nº 0010842284- Anexo VIII** de acordo com a necessidade de cada Unidade Escolar;

2.4.3.1 - Ficará a cargo da CONTRATANTE encaminhar o nome dos alunos com restrições alimentares conforme prescrição médica ou do(a) nutricionista (com data, carimbo e assinatura do profissional);

2.4.3.2 - A CONTRATADA terá até **1 (um) dia corrido**, a contar da oficialização da existência de aluno com restrições alimentares para encaminhar o cardápio para validação pela CONTRATANTE em caso de novo cardápio específico;

2.4.3.3 - A CONTRATADA deverá iniciar a execução do cardápio em até **1 (um) dia corrido** após a aprovação do cardápio específico pela CONTRATANTE;

2.4.3.4 - Todos os profissionais da CONTRATADA envolvidos deverão ser capacitados quanto à dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo e utensílios utilizados, a fim de evitar contaminação cruzada.

2.4.4 - Cumprir os cardápios estabelecidos pela CONTRATANTE para os alunos dos projetos especiais e cardápios de datas festivas;

2.4.4.1 - As datas festivas a que se refere o caput são: Carnaval; Páscoa; Festa Junina; Dia do Estudante; Independência do Brasil; Dia das crianças; Dia Mundial da Alimentação; Natal;

2.4.4.2 - As datas poderão ser alteradas a qualquer tempo pela CONTRATANTE, desde que comunicado com antecedência mínima de **10 (dez) dias corridos** da ocorrência da data festiva à CONTRATADA;

2.4.5 - Para os alunos das turmas de **Berçário 1**, as preparações deverão ser realizadas no lactário, segundo as orientações do **Manual da Alimentação Complementar (SEI nº 0011637248) - Anexo IX**, segundo

horários determinados ou conforme a demanda individual, à fim de suprir a necessidade nutricional da criança no período em que ela se encontrar na Unidade Escolar;

2.4.5.1 - Caso a unidade não possua espaço físico de lactário, a CONTRATADA poderá fazer uso da cozinha geral, mantendo os mesmos critérios estabelecidos para introdução alimentar complementar conforme documento **SEI nº 0011637248 - Anexo IX**;

2.4.6 - Fornecer lanches para atividades externas dos estudantes, quando solicitado pela CONTRATANTE, conforme documento **SEI nº 0010142679 - Anexo X**, sendo que a solicitação ocorrerá com antecedência mínima de **10 (dez) dias corridos** a contar da comunicação;

2.4.6.1 - Os lanches fornecidos para atividades externas dos estudantes serão fornecidos pela CONTRATADA em substituição ao lanche previsto no cardápio da unidade escolar para o dia;

2.4.6.2 - Os lanches deverão ser acondicionados e transportados em recipientes adequados conforme legislação vigente.

## **2.5 - QUANTO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA**

2.5.1 - Será fornecido pela CONTRATANTE, no início da execução contratual, inventário com todos os utensílios, equipamentos e móveis das cozinhas, lactários, depósitos, áreas de higienização e banheiros [quando de uso exclusivo dos(as) manipuladores(as) de alimentos] de propriedade da CONTRATANTE/Unidade Escolar, devendo a CONTRATADA comprometer-se **com a devolução de todos os itens, no final do Contrato ou na eventual rescisão**, em boas condições de uso, nas mesmas especificações dos materiais recebidos (equipamentos, móveis e utensílios).

2.5.1.1 - Ao final do Contrato ou eventual rescisão, se houver falta de algum item ou deterioração dos materiais constantes no inventário anteriormente assinado, o valor do item será descontado do valor a receber pela prestação de serviço executado pela CONTRATADA.

2.5.1.2 - No caso da ocorrência do previsto no subitem anterior, a CONTRATANTE realizará pesquisa de mercado e será utilizada a média dos 3 (três) valores para cada item para a realização do cálculo de desconto, podendo-se valer de marca e/ou item similar em caso de produtos descontinuados;

2.5.1.3 - A CONTRATADA deverá assinar o inventário no prazo máximo de **10 (dez) dias corridos** do início do Contrato.

2.5.2 - Em até **30 (trinta) dias corridos**, contados a partir da assinatura do Contrato, todas as Unidades Escolares deverão ser providas pela CONTRATADA de, no mínimo, itens complementares listados no documento **SEI nº 0010842335 - Anexo XI**, que não estejam já presentes na Unidade Escolar, conforme o inventário fornecido;

2.5.2.1 - Serão autorizadas pela CONTRATANTE a instalação e utilização de utensílios e equipamentos adicionais, caso seja verificada necessidade para a boa execução dos serviços durante a execução do Contrato;

2.5.2.2 - A CONTRATADA deverá identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade de forma a não serem confundidos com similares de propriedade das unidades da CONTRATANTE;

2.5.2.3 - Cabe a CONTRATADA o treinamento dos seus colaboradores que manusearão os referidos utensílios e equipamentos garantindo a produtividade prevista e segurança dos mesmos;

2.5.3 - Efetuar o conserto, a manutenção preventiva e reposição de utensílios, móveis e equipamentos utilizados (seja de propriedade da CONTRATANTE ou da CONTRATADA) durante a execução do Contrato, sem ônus adicional à CONTRATANTE em prazo que não prejudique qualquer fase da execução das preparações;

2.5.3.1 - Encaminhar à CONTRATANTE, relatório de manutenções de equipamentos móveis e utensílios utilizados pela prestação dos serviços pertencentes ao patrimônio da CONTRATANTE;

2.5.4 - Manter a limpeza das instalações das cozinhas, lactários, depósitos de alimentos, áreas de higienização, utensílios e equipamentos utilizados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária aplicáveis à matéria e Manual de Boas Práticas, documento de criação da própria CONTRATADA;

2.5.4.1 - Será de responsabilidade da CONTRATADA a limpeza e higienização dos talheres e utensílios utilizados pelos servidores e funcionários nas refeições e/ou lanches consumidos na unidade escolar;

2.5.5 - Fornecer materiais descartáveis e materiais de higienização, conforme documento **SEI nº 0010842340 - Anexo XII** e **SEI nº 0010842337 - Anexo XIII**, conforme a demanda do serviço prestado;

2.5.6 - Deverá ser disponibilizado todos os insumos de higiene como sabonete líquido bactericida e inodoro, álcool 70% e papel toalha descartável branco, inclusive daqueles que decorrerem de estabelecimento de endemias, pandemias ou situações sanitárias adversas e de saúde para a higiene das mãos dos manipuladores e dos alimentos nas cozinhas e lactários e armazenamento com produtos regulamentados pela ANVISA;

2.5.7 - Ao servirem bolos, pães, tortas, bolachas e biscoitos, estes poderão estar envoltos em guardanapos de papel descartável, desde que servidos nos utensílios apropriados;

2.5.8 - Manter o abastecimento de gás suficiente para o preparo das refeições, sem ônus para a CONTRATANTE devendo ser respeitadas as estruturas já existentes ou, em caso de necessidade de adequação, a CONTRATADA poderá realizar, à suas expensas desde que aprovadas pela CONTRATANTE, em especial, as alterações civis. No caso da necessidade de adequação deverão ser observadas as documentações e projetos estruturais já existentes, bem como os trâmites e legislações pertinentes.

a) Tais modificações devem observar as documentações e projetos estruturais já existentes, bem como os trâmites e legislações pertinentes a modificação a ser realizada;

2.5.9 - Deverão estar revestidas com telas as aberturas das áreas de produção, distribuição, higienização e armazenamento, mantendo-as higienizadas e em bom estado de uso, realizando a manutenção das mesmas sempre que necessário;

2.5.10 - Manter as áreas de armazenamento e preparo de alimentos com iluminação adequada, sendo que as luminárias deverão estar hermeticamente fechadas;

2.5.11 - Nas cozinhas onde houver máquina de lavar louça, é responsabilidade da CONTRATADA a manutenção das mesmas, bem como aquisição de produtos próprios (sabão e secante) e compatíveis com as máquinas, para uso das mesmas;

2.5.12 - A CONTRATANTE poderá se utilizar da cozinha (equipamentos e utensílios), desde que comunicada antecipadamente à CONTRATADA a necessidade do espaço, e que não interfira nas atividades de elaboração da merenda, sem custos adicionais para a CONTRATANTE;

2.5.12.1 – Deverá ser realizada vistoria prévia entre representante das duas partes (CONTRATANTE e CONTRATADA) antes do uso, para validação de quantidades de estoque, equipamentos, utensílios e insumos (no estoque). Em documento próprio a ser validado pelas partes após a contratação;

2.5.12.2 – Será de responsabilidade da CONTRATANTE os insumos que forem necessários, nestes casos, bem como pela higiene do local ao final do uso;

2.5.12.3 – Em hipótese alguma poderá a CONTRATANTE se utilizar dos insumos da CONTRATADA.

## **2.6 - QUANTO AOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS**

2.6.1 - Os alimentos que irão compor os cardápios deverão ser submetidos a equipe técnica de Nutrição da CONTRATANTE, que avaliará os produtos com base no documento **SEI nº 0010142828 - Anexo VI**;

2.6.1.1 - A CONTRATANTE poderá apresentar mais de um produto com a mesma finalidade a fim de ser registrada a aprovação prévia de uso;

2.6.1.2 - Em caso de não conformidade, a CONTRATADA deverá apresentar novo produto no prazo mínimo de **4 (quatro) dias corridos** anteriores à data de sua utilização para avaliação;

2.6.2 - A CONTRATADA deverá assegurar o abastecimento das Unidades Escolares com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento dos cardápios, observando suas especificações no documento **SEI nº 0010142828 - Anexo VI**, qualidade, quantidade (*per capita*), conforme documento **SEI nº 0010143910 - Anexo XIV** e prazos de validade;

2.6.3 - O transporte dos gêneros alimentícios para as Unidades Escolares deverá ser realizado em veículos

adequados, de acordo com o **Decreto Estadual nº 31.455/87** e legislação sanitária pertinente;

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

2.6.5 - Considerando a **Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009** e **Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020**, que dispõe sobre o atendimento da Alimentação Escolar, a CONTRATANTE é obrigada a adquirir gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/ FNDE;

2.6.5.1 - Assim, a CONTRATADA fica obrigada a receber e utilizar na composição dos cardápios os alimentos provenientes da agricultura familiar, fornecidos pela(s) cooperativa(s)/associação(ões) contratadas pela CONTRATANTE;

2.6.5.2 - Os gêneros alimentícios adquiridos da agricultura familiar pela CONTRATANTE poderão ser entregues diretamente nas Unidades Escolares pelos fornecedores da agricultura familiar, ou serão entregues no(s) almoxarifado(s) da CONTRATADA, em data e horário determinados pela CONTRATANTE;

2.6.5.2.1 - A(s) entrega(s) realizada(s) no(s) almoxarifado(s) da CONTRATADA será(ão) acompanhada(s) pelos membros da Comissão de Acompanhamento e Fiscalização da contratação da agricultura familiar;

2.6.5.2.2 - Os produtos da agricultura familiar entregues diretamente nas Unidades Escolares pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), contratada(s) pela CONTRATANTE, para fins de faturamento mensal da CONTRATADA, deverão constar como desconto ao valor total dos itens entregues pelas cooperativas/associações;

2.6.5.2.3 - Os produtos da agricultura familiar entregues no almoxarifado da CONTRATADA pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), contratada(s) pela CONTRATANTE, para fins de faturamento mensal da CONTRATADA deverão constar como **desconto**, no valor equivalente e **80% (oitenta por cento) do valor dos itens entregues**, isto é, com fator compensatório equivalente de 20% correspondente ao armazenamento, transporte e demais insumos e encargos necessários para a efetivação do uso nas unidades escolares;

2.6.5.2.4 - No que se refere aos subitens anteriores (2.6.5.2.2 e 2.6.5.2.3), a CONTRATADA deverá considerar os valores unitários praticados pela CONTRATADA nas quantidades totais entregues, independentemente do número de refeições faturadas.

2.6.6 - Na impossibilidade do fornecimento de alguns produtos da agricultura familiar adquiridos pela CONTRATANTE junto aos fornecedores da agricultura familiar, fica a CONTRATADA obrigada a fornecer os produtos necessários para elaboração dos cardápios, nas mesmas condições previstas no documento **SEI nº 0010142828 - Anexo VI**;

2.6.7 - A logística de recebimento e distribuição dos gêneros da agricultura familiar, adquiridos pela CONTRATANTE, serão organizadas pela Área de Alimentação Escolar da CONTRATANTE.

## **2.7 - DO CONTROLE DE QUALIDADE**

2.7.1 - A CONTRATADA deverá estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço e descrevê-los no "Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar" e "Procedimentos Operacionais Padrões (POP'S)", conforme documento **SEI nº 0010142978 - Anexo XV**;

2.7.1.1 - A CONTRATADA deverá realizar cadastro de Fornecedores com laudo de Visita Técnica assinado pela Nutricionista da CONTRATADA, bem como realizar visitas técnicas regulares aos mesmos;

2.7.2 - Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída nas Unidades Escolares, inclusive dos alimentos servidos aos escolares com necessidades especiais, de acordo com documento **SEI nº 0010842290 - Anexo XVI**;

2.7.3 - A CONTRATADA deverá também apresentar, sempre que solicitados pela CONTRATANTE, laudos de análise de quaisquer gêneros alimentícios utilizados nas preparações realizadas, por laboratório a ser indicado pela CONTRATANTE;

a) Quando o resultado da análise apontar desacordo aos parâmetros exigidos no Edital (e anexos) e na

legislação vigente, a CONTRATADA deverá substituir o lote de alimentos em todas as escolas que tiverem estoque;

b) Enquanto não houver substituição do lote de alimentos com defeito, será suspenso o pagamento de todos os gêneros alimentícios.

2.7.4 - Todos os custos das análises (laudos) serão de responsabilidade da CONTRATADA;

2.7.5 - Realizar e registrar o controle de temperatura dos equipamentos e alimentos servidos, que devem estar em acordo com a **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004** e **Manual de Boas Práticas**, este de criação da própria CONTRATADA;

2.7.6 - A CONTRATADA, sob fiscalização da CONTRATANTE deverá aplicar teste de aceitabilidade (conforme **Resolução CD/FNDE nº 06 de 08/05/20** ou suas alterações) aos alunos sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras no que diz respeito ao preparo;

2.7.7 - A CONTRATADA deverá realizar, no mínimo, **12 (doze) testes de aceitabilidade anualmente, sendo realizado no mínimo 1 (um) teste por mês em cada unidade escolar**, para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente, conforme metodologia definida pelo FNDE para as faixas etárias acima de 3 (três) anos;

2.7.7.1 - A CONTRATANTE realizará a escolha das preparações a serem realizados os testes;

2.7.7.2 - Caso os valores das médias aceitáveis forem abaixo de 70% da nota máxima, será considerada falha de prestação de serviço e ensejará as aplicações das penalidades previstas no Termo de Contrato;

2.7.7.3 - Estão dispensadas de testes os itens de hortifruti servidos *in natura*.

## **2.8 - QUANTO ÀS REFEIÇÕES SERVIDAS E DA CONTAGEM**

2.8.1 - Os horários das refeições e cardápios de projetos especiais deverão estar de acordo com o estabelecido pelo nutricionista Responsável Técnico da CONTRATANTE;

2.8.2 - A contagem das refeições se dará por meio eletrônico, com utilização de tablets, smartphones, código de barras ou outro meio a ser disponibilizado pela CONTRATADA;

2.8.3 - O regime de execução se dará na modalidade de preço **por refeição servida**, respeitando os *per capita* estabelecidos pela CONTRATANTE, na modalidade de prato feito conforme documento **SEI nº 0010143910 - Anexo XIV**, ou autosservimento quando da disponibilidade de balcão térmico;

2.8.4 - A CONTRATADA deverá disponibilizar, para o aluno que solicitar, **apenas uma repetição**. Sendo que a contabilização e o pagamento dessa refeição estará condicionado ao prato feito completo e *per capita* estabelecido ou de nova possibilidade de servimento quando a unidade operar o sistema de autosservimento.

## **2.9 - QUANTO AO RELACIONAMENTO COM A COMUNIDADE ESCOLAR**

2.9.1 - O atendimento deverá ser procedido com atenção e urbanidade, incumbindo aos funcionários da CONTRATADA, o fornecimento de informações e esclarecimentos solicitados.

### **3-Equipe Mínima:**

3.1 - A CONTRATADA deverá manter o quadro de funcionários para garantir o bom funcionamento do Serviço de Alimentação e Nutrição e o cumprimento dos cardápios estabelecidos em todas as atividades correlatas;

3.2 - Para os funcionários contratados deverão ser observadas as legislações trabalhistas, previdenciária, assistencial e sanitária, sendo a CONTRATADA considerada, nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a Contratante

3.3 - O quadro de profissionais que a empresa deverá manter durante a execução dos serviços deverá ser de, no mínimo:

### 3.3.1 - Cozinheiras:

#### 3.3.1.1 - Quantidade - Centros de Educação Infantil

Número de refeições	Quantidade mínima de cozinheira(s)
até 200	1
201 à 400	2
401 à 700	3
mais de 700	4

3.3.1.1.1 - Unidades com a modalidade de atendimento Berçário 1 deverá possuir 1(uma) cozinheira adicional com atendimento exclusivo para esta etapa de ensino.

a) As unidades abaixo atualmente realizam atendimento de Berçário 1 na rede municipal de Ensino:

- 1 - CEI Abdon da Silveira;
- 2 - CEI Adhemar Garcia;
- 3 - CEI Alegria de Viver;
- 4 - CEI Amandos Finder;
- 5 - CEI Antônio Brühmüller;
- 6 - CEI Bem-me-quer;
- 7 - CEI Bianca Carolina Pinheiro;
- 8 - CEI Cachinhos de Ouro;
- 9 - CEI Castelo Branco;
- 10 - CEI Ciranda Cirandinha;
- 11 - CEI Doce Infância;
- 12 - CEI Espaço Encantado;
- 13 - CEI Espaço da Criança;
- 14 - CEI Espinheiros;
- 15 - CEI Felicia Cardoso Vieira;
- 16 - CEI Herondina da Silva Vieira;
- 17 - CEI Iraci Schmidlin;
- 18 - CEI Itaum;
- 19 - CEI Ivan Rodrigues;
- 20 - CEI Jardim Sofia;
- 21 - CEI Jorge Luiz Vanderwegen;
- 22 - CEI José Francisco Vieira;
- 23 - CEI José do Patrocínio;
- 24 - CEI Juarez Machado;
- 25 - CEI Justina Rosa Fachini;
- 26 - CEI Luiza Maria Veiga;
- 27 - CEI Maria Laura Cardoso Eleotério;
- 28 - CEI Marilene dos Passos Santos;
- 29 - CEI Miosótis;
- 30 - CEI Miraci Dereti;

- 31 - CEI Monteiro Lobato;
- 32 - CEI Morro do Meio;
- 33 - CEI Namir Alfredo Zattar;
- 34 - CEI Odorico Fortunato;
- 35 - CEI Parque Guarani;
- 36 - CEI Pedacinho do Céu;
- 37 - CEI Pedro Paulo Hings Colin;
- 38 - CEI Pequena Sereia;
- 39 - CEI Pequeno Príncipe;
- 40 - CEI Ponte Serrada;
- 41 - CEI Salete Konecki;
- 42 - CEI Sigelfrid Poffo;
- 43 - CEI Silvia Regina Cavalheiro;
- 44 - CEI Teresa Campregher Moreira;
- 45 - CEI Zilda Arns Neumann.

### 3.3.1.2 - Quantidade - Escolas Municipais e demais unidades de ensino

Número de refeições	Quantidade mínima de cozinheira(s)
até 200	1
201 à 500	2
mais de 501	3

### 3.3.1.3 - Jornada de trabalho:

- a) 44 (quarenta e quatro) horas/semanais, sendo 8h:48 min/dia (compensando-se o sábado);
- b) Deverá ser respeitada a jornada de trabalho de **220 (duzentas e vinte) horas mensais**, com intervalos intrajornadas de no máximo 2 (duas) horas, **não podendo ser realizada atividade para a prestação dos serviços após as 22 (vinte e duas) horas ou anterior às 6 (seis) horas**, salvo exceções aprovadas pela CONTRATANTE;
- c) Os horários, dias ou rotinas das atividades poderão ser modificados, tendo em vista as peculiaridades de cada unidade, que serão previamente informados pela Comissão Acompanhamento e Fiscalização do Contrato ao(s) preposto(s) da CONTRATADA, os quais deverão ser atendidos visando sempre a flexibilização da prestação de serviços.

## 3.3.2 - Nutricionistas

3.3.2.1 - **1 (um) RT** - Responsável técnico(a) com poderes suficientes para representar a CONTRATADA em tudo que se relacionar com os serviços contratados;

3.3.2.2 - QT - Quadro Técnico conforme especificação **CFN nº 600/2018** e suas alterações.

3.4 - Os profissionais contratados deverão atender as atribuições especificadas no documento **SEI nº 0010142939 - Anexo XVII**;

3.5 - O pessoal contratado deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado, observada a legislação trabalhista, previdenciária, assistencial e sanitária.

3.5.1 - A CONTRATADA deverá fornecer aos seus colaboradores, uniforme e Equipamentos de Proteção Individual, conforme documento **SEI nº 0010842297 - Anexo XVIII**.

#### **4-Frequência e Periodicidade da execução dos serviços:**

4.1 - Os serviços deverão se iniciar no prazo máximo de **30 (trinta) dias corridos** após a solicitação formal, e terá a duração inicial de **12 (doze) meses** (prorrogáveis, nos limites da Lei);

**4.2 - Frequência:** Diária;

4.3 - Periodicidade: De segunda-feira a sexta-feira, exceto feriados; tendo disponibilidade para executar atividades em final de semana, quando necessário e/ou solicitado pela CONTRATANTE, em consonância ao cumprimento dos calendários escolares, bem como legislação trabalhista correlata;

**4.4 - Horário:** Deverá ocorrer de acordo com a demanda da Unidade Escolar, no período compreendido entre 06:30 e 22:00 horas, respeitando-se o limite máximo de carga horária semanal estipulada pela Consolidação das Leis Trabalhistas - CLT;

##### **4.4.1 - Horário de funcionamento das unidades escolares com alunos:**

**a) CEIs:** Atendimento aos alunos das 7h às 18h;

**b) Ensino Fundamental de período parcial:** Atendimento aos alunos das 7:30h às 11:30; das 13:30h às 17:30h; das 18:30 às 22h (EJA) - este último, quando houver;

**c) Ensino Fundamental de período integral:** Atendimento aos alunos das 7:30 às 17:30h.

4.5 - Os horários, dias ou rotinas das atividades poderão ser modificados, tendo em vista as peculiaridades de cada unidade, que serão previamente informados pela Comissão Acompanhamento e Fiscalização do Contrato ao(s) preposto(s) à CONTRATADA, os quais deverão ser atendidos visando sempre a flexibilização da prestação de serviços.

#### **5-Cronograma de execução dos serviços:**

5.1 - Vide **item 4**;

5.2 - O Termo de Contrato somente será assinado a partir de agosto/2023.

#### **6-Local de execução dos serviços:**

Em anexo, documento **SEI nº 0010142321 - Anexo XIX**.

#### **7-Gestor do Contrato:**

Secretaria de Educação.

#### **8-Obrigações da Contratada específicas do objeto:**

8.1 - Nunca suspender e/ou interromper o fornecimento das preparações em nenhuma unidade escolar exceto por motivos de força maior ou por solicitação expressa da CONTRATANTE;

8.1.1 - A oferta de Alimentação Escolar deverá ser realizada à todos os alunos regularmente matriculados, não podendo, em hipótese alguma, ser furtado esse direito o que, na ocorrência, será considerada falha grave na prestação de serviço;

8.2 - Executar os serviços conforme especificações deste **Termo de Referência**, anexos e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao devido cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os equipamentos e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência, anexos e em sua proposta;

8.3 - Manter estrutura de atuação para funcionamento de escritório e demais serviços, para atendimento diário às Unidades Escolares atendidas por todo o período de funcionamento, bem como almoxarifado(s) obedecendo às normas sanitárias para armazenamento dos gêneros alimentícios;

8.4 - Preparar os alimentos nas cozinhas das Unidades Escolares no mesmo dia e período do consumo (exceto preparações do tipo bolos e panificados servidas no dia seguinte), assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas;

8.4.1 - Não poderá aproveitar alimentos preparados de uma refeição para outra.

8.5 - Executar os serviços com supervisão de Nutricionista, de acordo com o documento **SEI nº 0010142939 - Anexo XVII** e Responsável Técnico, observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos;

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

8.7 - Aceitar em qualquer tempo, mediante solicitação formal e antecedência mínima de **15 (quinze) dias corridos**, a contar da data de início, a inclusão de novos serviços por Unidade Escolar e a inclusão ou exclusão de Unidades Escolares na relação de escolas estabelecidas neste Termo de Referência, inclusive escolas indígenas e quilombolas, atendendo às determinações da **FNDE/PNAE Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020** e observado o disposto no **§1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93** e suas alterações;

8.7.1 - Na ocorrência de novas Unidades Escolares, estas deverão ser atendidas nas mesmas condições do Edital e seus anexos;

8.8 - Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da CONTRATANTE;

8.9 - Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no **inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal**;

8.10 - Elaborar e manter atualizado o **Manual de Boas Práticas**, de acordo com o modelo e as normas da Vigilância Sanitária, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar e de acordo com o documento **SEI nº 0010142978 - Anexo XV**;

8.11 - Manter equipe técnica de nutricionistas, de acordo com as exposições da **Resolução PNAE nº 06/2020, em especial a Resolução CFN nº465/2010**, para orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição dos alimentos nas Unidades Escolares, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados;

8.12 - Registrar todas as visitas realizadas pelos(as) Nutricionistas e/ou Responsável Técnico e encaminhar relatório semanal, assinado pelo Gestor Escolar, à Comissão de Acompanhamento e Fiscalização conforme documento **SEI nº 0010143006 - Anexo XX**, que poderá ser alterado futuramente pela CONTRATANTE;

### **8.13 - Apresentar quitação da taxa de Alvará Sanitário para as cozinhas de cada unidade;**

8.14 - Disponibilizar sistema informatizado acessível por navegador web Mozilla Firefox e Google Chrome de controle de refeições servidas que deverá possibilitar, **no mínimo**:

- a) Visualizar a quantidade de refeições servidas por Unidade Escolar em atualização máxima de 24h;
- b) Visualizar quais alunos receberam as refeições e a frequência diária (quantas repetições);
- c) Controle de estoque;
- d) Controle de produção diária;
- e) Exportar relatórios nos formatos CSV, TXT e PDF;
- f) Permitir visualizar os dados gerados em período mínimo de 6 (seis) meses;

8.15 - Não suspender, salvo motivo de força maior, a prestação de serviços, a ser considerado falta gravíssima ensejando multa diária por Unidade Escolar, após devido processo legal;

8.16 - Em caso de desabastecimento de água da rede pública, a CONTRATADA deverá providenciar abastecimento via caminhão pipa, de forma que não interrompa o fornecimento da alimentação escolar;

8.17 - Em atenção a Circular **SGP.USS.SMT (SEI nº 0014167068) - Anexo XXI**, a CONTRATADA deverá encaminhar à Comissão de Acompanhamento e Fiscalização (CAF) da CONTRATANTE, antes do início das atividades (ou quando for necessário), os seguintes documentos que comprovem a regularidade da CONTRATADA e dos empregados quanto às normas de Prevenção de Segurança e Medicina no Trabalho, conforme **Lei nº 6.514 de 22/12/1977**:

#### **a) Dos empregados;**

- Documento de registro do funcionário;
- ASO (atestado de saúde ocupacional);
- Ficha de entrega dos equipamentos de segurança individual (EPI) adequado ao risco, conforme citados no LTCAT da Empresa;
- Certificado de treinamentos;
- Quanto ao uso adequado, guarda e conservação dos EPI's;

#### **b) Do Empregador;**

- Laudo de condições ambientais do trabalho (LTCAT);
- Programa de prevenção de riscos ambientais (PPRA) do ano vigente da contratação;
- Programa de controle médico e saúde ocupacional (PCMSO);
- Serviço Especializado de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT) - o dimensionamento varia com grau de risco e número de funcionários, podendo contratar empresa especializada para este fim;
- Documentação de constituição da CIPA (Comissão interna de prevenção de acidentes).

#### **8.18 - Obrigações da CONTRATADA quanto às(aos) cozinheiras(os):**

8.18.1 - Afastar a(o) cozinheira(o) que apresentar ferida, lesão ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), infecções pulmonares, faringites ou outras enfermidades infectocontagiosas;

8.18.2 - Exigir durante a prestação dos serviços os quesitos de: competência técnica, higiene pessoal e do uniforme, uniformização completa, adequada e de uso exclusivo na cozinha, inclusive EPIs sempre que necessário para execução dos serviços, e exames médico-laboratoriais;

8.18.3 - Exigir, no mínimo, formação no Ensino Fundamental completo sendo necessário a(o) cozinheira(o), obrigatoriamente, possuir a capacidade de ler, escrever, interpretar textos e efetuar cálculos matemáticos básicos (adição, subtração, divisão, multiplicação);

8.18.4 - Como pré-requisito para exercício da função e sob a responsabilidade e ônus exclusivo da CONTRATADA, deverá ser ofertado aos cozinheiros curso admissional de:

a) Conhecimento/apresentação da empresa (contrato de trabalho, benefícios, informações de Recursos Humanos) e do Programa de Alimentação Escolar de Joinville; segurança do trabalho, prevenção de acidentes, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros (carga horária mínima de 4 horas);

b) Curso de Manipulação de Alimentos (carga horária mínima de 12 horas), conforme **RDC nº. 216/2004 ANVISA** e orientações dos Nutricionistas da CONTRATANTE, com o objetivo de capacitar os(as) cozinheiros(as) para atuação tanto nas cozinhas escolares quanto nos lactários, com base nas normas da Vigilância Sanitária, abordando os seguintes temas:

- i) conhecimento do Programa de Alimentação Escolar do Município de Joinville,
- ii) noções de nutrição, cardápios, porcionamento de alimentos, apresentação dos pratos (decoreação),
- iii) preparações, controle de qualidade,
- iv) cuidados para preparação da alimentação especial,
- v) coleta de amostras
- vi) controle de temperatura
- vii) formação de práticas culinárias.

8.18.5 - Curso de atualização deverá ser realizado semestralmente (carga horária mínima de 8 horas) abordando os mesmos temas do **item "b"**;

8.18.5.1 - Outros cursos de atualização não previstos poderão ser solicitados pela CONTRATANTE,

conforme a demanda, durante a prestação do serviço.

8.18.6 - Entregar cópia nas unidades escolares de comprovação, por meio de Certificado Individual, quanto aos requisitos solicitados na capacitação tanto admissional quanto dos cursos de atualização,

8.18.7 - Entregar e manter nas Unidades Escolares uma cópia do certificado de curso de manipulação de alimentos e certificados de outros cursos que vierem a acontecer;

8.18.8 - Nas Unidades Escolares em que houver mais de 1(um) funcionário da CONTRATADA, a folga dos mesmos não deverá coincidir, de forma que sempre haja pelo menos 1(um) funcionário em todo horário de atendimento do posto de trabalho;

8.18.9 - Entregar uma cópia do exame admissional e do exame periódico semestral às unidades escolares de cada cozinha escolar.

**8.19 - Substituir, no prazo máximo de 2 (duas) horas, em caso de eventual ausência de seus empregados, tais como, faltas, férias e licenças, o(s) empregado(s) posto(s) a serviço da CONTRATANTE, devendo identificar previamente o respectivo(s) substituto(s) a Comissão Acompanhamento e Fiscalização do Contrato;**

a) Possuir um quadro de empregados volante-substitutos. É de responsabilidade da CONTRATADA a total cobertura de qualquer substituição, que, caso não ocorra a contento, poderá sofrer as sanções administrativas pertinentes ao caso;

8.20 - Substituir, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas** sempre que exigido pela CONTRATANTE junto ao preposto e/ou representante da CONTRATADA, qualquer profissional cuja atuação, permanência ou comportamento, sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da CONTRATANTE ou ao interesse do serviço público;

8.21 - Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas por este **Termo de Referência**, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

8.22 - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;

8.23 - Fornecer, sempre que solicitados pela CONTRATANTE, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e do pagamento dos salários e demais benefícios trabalhistas dos empregados colocados à disposição da CONTRATANTE;

a) A ausência da documentação pertinente ou da comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e relativas ao FGTS, a CONTRATADA autoriza desde já a retenção do pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, mediante prévia comunicação, até que a situação seja regularizada, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

a.1) Ultrapassado o prazo de **15 (quinze) dias corridos**, contados na comunicação mencionada no subitem anterior, sem a regularização, a CONTRATANTE poderá realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando estes não forem adimplidos, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

a.1.1) Quando não for possível a realização dos pagamentos pela própria CONTRATANTE, esses valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS;

a.1.2) O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela CONTRATANTE para acompanhar o pagamento das respectivas verbas.

8.24 - Efetuar o pagamento da remuneração dos profissionais de acordo com a Convenção Coletiva da categoria, bem como recolher, no prazo legal todos os encargos sociais, trabalhistas e fiscais devidos, decorrentes da contratação. Os salários dos profissionais, bem como os demais benefícios, não poderão ser inferiores aos estabelecidos na Convenção Coletiva de Trabalho da categoria;

a) A inadimplência da CONTRATADA em relação aos encargos estabelecidos, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONTRATANTE, nem poderá onerar o objeto desta licitação, razão pela qual, a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva,

com a CONTRATANTE;

8.25 - Fornecer ao(s) seu(s) empregado(s), vale transporte, alimentação (almoço e/ou jantar), de acordo com o horário de trabalho, e qualquer outro benefício que se torne necessário ao bom e completo desempenho de suas atividades;

8.26 - Apresentar, obrigatoriamente, até o **10º (décimo) dia útil de cada mês** à CONTRATANTE os comprovantes de pagamento das remunerações dos profissionais e do recolhimento de todos os encargos e demais obrigações sociais, assim como relatórios com programações de férias, admissões e rescisões ocorridas no período;

8.27 - Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço;

8.28 - Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

8.29 - Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

8.30 - Prestar apoio técnico ao(s) seu(s) empregado(s) quando necessário;

8.31 - Manter livro próprio para o registro de ocorrências relacionadas à execução dos serviços;

8.32 - Indicar, a partir da assinatura do Contrato, preposto(s), formalmente nomeado(s), que tenha(m) capacidade gerencial para tratar de todos os assuntos definidos no Contrato;

8.33 - Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos e utensílios, objetivando a correta execução dos serviços;

8.34 - Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/menor poluição, tais como:

a) Racionalização/economia no consumo de energia (elétrica) e água;

b) Treinamento/capacitação periódica do(s) empregado(s) sobre boas práticas de redução de desperdícios/poluição;

c) Reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;

8.35 - Adotar todos os critérios de segurança, tanto para o(s) empregado(s) quanto para a execução dos serviços em si;

8.36 - Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto deste **Termo de Referência**. Sendo expressamente proibido a CONTRATADA alocar empregados nas unidades para outras atividades que constituam desvio de função das atividades para as quais está sendo contratada;

8.37 - Apresentar comprovante de que a empresa cumpre e segue as normas de Segurança e Medicina do Trabalho, através de apresentação do registro do Serviço Especializado em Engenharia e Medicina do Trabalho (SESMT), na DRT do Ministério do Trabalho conforme **Norma Regulamentadora 4**, publicada pela **Portaria nº. 3.214/78** e alterações posteriores;

8.38 - Apresentar, quando solicitado pela CONTRATANTE, atestado de antecedentes criminais de toda a mão-de-obra oferecida;

a) A exigência de atestados de antecedentes criminais é pertinente na medida em que for imprescindível à segurança das pessoas, bens, informações ou instalações.

8.39 - Apresentar, por conta exclusiva da CONTRATADA, Seguro de Vida em Grupo do corpo de funcionários da empresa, apólice com o comprovante de pagamento anual ou dos últimos 12 (doze) pagamentos mensais;

8.40 - Garantir a prestação dos serviços mesmo em estado de greve da categoria, através de esquema de emergência;

8.41 - Seguir rigorosamente o que preconiza a **Lei nº. 13.467/2017 (Reforma Trabalhista)**, em especial

quando trata do intervalo de repouso para alimentação intrajornada; prestação de serviços em dias de recesso e/ou ponto facultativo; custos não renováveis - aviso prévio trabalhado e indenizado;

**8.42 - Fornecer todos os dados (indicadores históricos) solicitados pela CONTRATANTE acerca da execução do Contrato, tais como p. ex. relatórios com número de faltas dos funcionários, número de licenças maternidade, dentre outros, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis após cada solicitação;**

8.43 - Deverá(ão) ainda observar as boas práticas ambientais, otimizar recursos, reduzir desperdícios e reduzir os índices de poluição pautando-se em alguns pressupostos e exigências que deverão ser observados, tais como:

a) Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados, para redução do consumo de energia elétrica e de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

b) Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como p.ex.:

1) Vazamentos na torneira ou no sifão do lavatório e chuveiros;

2) Saboneteiras e toalheiros quebrados;

3) Lâmpadas queimadas ou piscando;

4) Tomadas e espelhos soltos;

5) Fios desencapados;

6) Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.

c) Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo;

d) Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela CONTRATANTE (quando houver);

e) Utilizar racionalmente os saneantes e demais produtos de limpeza utilizados;

f) Observar, no que diz respeito a legislação à poluição sonora, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição e a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas que permitam atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

- Observar a **Resolução nº. 20 de 07/12/94 CONAMA.**

g) Contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal/88, e em conformidade com o **art. 3º, da Lei nº 8.666/93** e com o **art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010;**

8.44 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto (inclusive à terceiros), de acordo com os **art. 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990)**, ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos;

8.45 - Disponibilizar à CONTRATANTE os empregados devidamente uniformizados e identificados;

a) Fiscalizar para que seus empregados observem o uso obrigatório de Equipamento de Proteção Individual (EPI), quando for o caso;

8.46 - Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale transporte;

8.47 - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua

proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos **incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993**;

8.48 - Registrar e controlar, juntamente com a Comissão Acompanhamento e Fiscalização do Contrato, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, bem como as ocorrências havidas;

8.49 - Comunicar a Comissão Acompanhamento e Fiscalização do Contrato, no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;

8.50 - Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este **Termo de Referência**, no prazo determinado;

8.51 - Implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em ordem, todas as dependências objeto do(s) serviço(s);

8.52 - Responder por todas as despesas referentes a obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e de acidentes de trabalho, bem como alimentação, saúde, transporte, uniformes ou outros benefícios de qualquer natureza, decorrentes da relação de emprego ou de trabalho do pessoal que for designado para a execução dos serviços contratados;

8.53 - Deverá apresentar os seguintes laudos:

a) PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambiental;

b) LTCAT – Laudo Técnico das Condições Ambientais do Trabalho;

c) PCMSO – Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional;

d) ASO – Atestado de Saúde Ocupacional;

e) Ficha de EPI – Equipamento de Proteção Individual;

f) Antes do início da execução dos serviços, e sempre que houver alteração no quadro de colaboradores, o acordo individual escrito ou o acordo coletivo ou convenção coletiva que determine e regule a compensação, das quatro horas que não serão executadas aos sábados (**Súmula 85 do TST**);

8.54 - Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências de qualquer da(s) unidade(s) (p. ex. manutenção na cozinha), a CONTRATADA deverá garantir o preparo de todas as refeições para os alunos, até a liberação do local;

8.55 - A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo e em nível seguro de matéria-prima, gêneros e materiais descartáveis, compatível com as quantidades necessárias para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, considerando a periodicidade das refeições. Prever estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas na entrega regular de gêneros.

8.56 - Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros /produtos alimentícios empregados, no ato da constatação;

8.57 - Cumprir os horários de entrega e distribuição das refeições estabelecidas pela CONTRATANTE.

## **9-Obrigações da Contratante específicas do objeto:**

9.1 - Assegurar o espaço físico na Unidade Escolar para realização dos serviços;

9.2 - Disponibilizar energia elétrica e água para o funcionamento da cozinha, depósito e refeitório;

9.3 - Realizar as adequações estruturais das cozinhas, lactários e depósitos, mediante necessidade de cada Unidade Escolar;

9.4 - Manter equipe de fiscalização/inspeção para acompanhar a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas, com visitas regulares ou quando houver necessidade;

9.5 - Informar, com antecedência mínima de **48 (quarenta e oito) horas**, o cancelamento de aulas ou redução significativa no número de alunos, salvo nos casos fortuitos;

9.6 - Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no presente Edital e anexos;

9.7 - Fornecer gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/ FNDE;

9.8 - Rejeitar no todo ou em parte os serviços prestados.

## 10-Condições Gerais:

### 10.1 - DA VISITA TÉCNICA

10.1.1 - Para o devido conhecimento e uniformização de entendimento do objeto descrito neste **Termo de Referência**, os interessados poderão agendar diretamente com as unidades abaixo indicadas, visita técnica, que ocorrerá das 8h às 11h e das 14h às 17h, nos seguintes locais (com intuito de amostragem):

nº.	Unidade escolar	Endereço	Telefone
1	ABDON BAPTISTA (E.M. DR.)	R: Petrópolis, 1.618, Petrópolis	3436-0351
2	ALFONSO FIEDLER (E.M. PROF)	Estr. Alvino Souza do Nascimento, s/n, Jardim Paraíso	99124-9025
3	ANNA MARIA HARGER (E.M. PROF <sup>a</sup> )	R: Barbosa Rodrigues, 227, Guanabara	3436-0433
4	CARLOS GOMES DE OLIVEIRA (E.M. SEN.)	R: Lauro Schroeder, 777, Aventureiro	3467-1002
5	ELADIR SKIBINSKI (E.M. PROF <sup>a</sup> )	R: José Gonçalves, 803 - Loc. Parque Jlle, Aventureiro	3427-1708
6	JAIME DE BARROS CÂMARA (E.M. DOM)	R: João Ebert, 836, Comasa	3434-1919
7	KARIN BARKEMEYER (E.M. PROF <sup>a</sup> )	R: Marcio Luckow, 450, Vila Nova	3439-5267
8	MONSENHOR SEBASTIÃO SCARZELLO (E.M.)	R: Florianópolis, 1375, Guanabara	3463-6629
9	ROSA M <sup>a</sup> BEREZOSKI DEMARCHI (E.M. PROF <sup>a</sup> )	Av. Júpiter, 839, Jardim Paraíso	3467-0028
10	SYLVIO SNIETIKOVSKI (E.M. PROF.)	Av. Júpiter, 1.753, Jardim Paraíso	3467-3932
11	ALEGRIA DE VIVER (CEI)	R: Monsenhor Gercino, 6.793, Paranaguamirim	3463-5736
12	DOCE INFÂNCIA (CEI)	R: Bom Retiro, n° 97, Nova Brasília	3426-5860
13	ESPINHEIROS (CEI)	R: Agostinho do Santos, n° 568, Comasa	3434-1466
14	MARIA LAURA CARDOSO ELEOTÉREO (CEI)	R: Cidade de Barretos, s/n, Ulysses Guimarães	3463-0143
15	PEDACINHO DO CÉU (CEI)	R: São Miguel,769, Boa Vista	3434-2063
16	PÃO DE MEL (CEI)	R. Alfredo Wersdoerfer, 357, Paranaguamirim	3465-5684
17	SONHO DE CRIANÇA (CEI)	R: José Gomes de Freitas, 160, Costa e Silva	3427-4184

10.1.2 - A visita será realizada individualmente com cada proponente interessado sempre em horários distintos;

10.1.3 - A vistoria consistirá no acompanhamento do interessado por representante da CONTRATANTE, nos locais contemplados no **subitem 10.1.1** deste **Termo de Referência**;

10.1.4 - Durante a visita não será fornecido pelo representante da CONTRATANTE nenhuma informação técnica, visto que as informações necessárias para formulação da proposta estão contidas neste **Termo de Referência**, nesse sentido, o intuito da visita técnica é proporcionar aos interessados conhecimento das condições de execução dos serviços;

10.1.5 - Ao término da Visita Técnica será emitido o "Termo de Visita Técnica" emitido pelo representante da CONTRATANTE, em 2 (duas) vias assinadas pelas partes interessadas.

### 10.2 - DA SUBCONTRATAÇÃO

10.2.1 - Somente será permitida a subcontratação em relação aos serviços de mão-de-obra indireta, ou seja, a manutenção de móveis e equipamentos, distribuição e fornecimento de panificados e bolos, além do transporte dos gêneros alimentícios até as Unidades Escolares e demais atividades que não façam parte do objeto em sua essência.

### 10.3 - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

10.3.1 - Os serviços da CONTRATADA serão acompanhados e fiscalizados pela CONTRATANTE, através dos representantes da CONTRATANTE (equipe técnica de nutricionistas, fiscais administrativos, gestores escolares e gestores de Contrato), que exercerão rigoroso controle do cumprimento do Contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a Lei e as disposições

do Edital e anexos;

10.3.2 - A CONTRATANTE manterá equipe de Comissão de Acompanhamento e Fiscalização (CAF) de Contrato, designada por portaria, que fará visitas de inspeção periódicas às Unidades Escolares, ou quando houver necessidade;

10.3.3 - As irregularidades encontradas nas inspeções da CAF nas unidades de alimentação (cozinhas, lactários, depósitos e balcões térmicos), serão apontadas no Relatório de Inspeção, documento SEI nº 0010143006 - Anexo XX, que servirá para notificar a CONTRATADA, estipulando prazo para adequação das irregularidades;

10.3.4 - Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do Contrato, a CONTRATANTE tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no Contrato e na Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;

10.3.5 - A inspeção por parte da CONTRATANTE não eximirá ou reduzirá, em nenhuma hipótese, as responsabilidades da CONTRATADA em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização;

10.3.6 - A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade de executar o serviço de acordo com o Edital e anexos.

## 10.4 - DA MEDIÇÃO E PAGAMENTO

10.4.1 - O valor da dieta unitária deverá ser composta pelos montantes percentualmente fixos especificados (observando os valores dispostos no anexo, documento SEI nº 0016791637 - Anexo XXIII, no qual deverá ser apresentado junto com a proposta):

10.4.1.1 - Custo de mão-de-obra de cozinheiras: Que corresponde aos custos da aplicação das cozinheiras na preparação e execução das dietas da alimentação escolar;

10.4.1.2 - Custo de insumos: Que corresponde aos custos dos insumos alimentícios empregados na preparação das dietas;

10.4.1.3 - Lucro e demais custos: Que corresponde ao lucro e aos demais custos da operação, como de manutenção de equipamentos, logística, mão-de-obra de nutricionistas e as demais obrigações contratuais.

10.4.2 - **O pagamento se dará pelo número total de pratos servidos (refeição e lanche) por mês** de acordo com a proposta de preços apresentada pela empresa julgada vencedora mediante apresentação de **documentos fiscais distintos**, sendo **um de prestação de serviços e outro de gêneros alimentícios** tendo em vista a necessidade da prestação de contas aos órgãos competentes, sendo que o valor total das duas notas fiscais deverá ser idêntico aquele resultante da soma de todas as refeições servidas no mês, multiplicado pelo preço unitário contratado;

10.4.2.1 - Nas unidades que forem adotadas o autosserviço, serão consideradas a frequência de servimento por aluno conforme estabelecido no **subitem 2.8.4**.

10.4.3 - O preço estabelecido é fixo e único, durante a vigência do Contrato, e inclui todos e quaisquer ônus, quer sejam tributários, fiscais ou trabalhistas, seguros, impostos e taxas, transporte, frete e quaisquer outros encargos necessários à execução do objeto do Contrato, exceto nos casos previstos no **art. 65 da Lei Federal 8.666/93**;

10.4.3.1 - O valor final deverá ser levado em consideração os descontos referentes ao **subitem 2.6.5** nos montantes.

10.4.4 - Antes do início da prestação dos serviços a CONTRATADA deverá apresentar, em até **10 (dez) dias úteis** da assinatura do Termo de Contrato, a Planilha de Custos e Formação de Preços para os Serviços, nos moldes do documento SEI nº 0016791606 - Anexo XXII.

10.4.5 - A CONTRATANTE, mensalmente, através de sistema eletrônico disponibilizado pela CONTRATADA, fará a apuração das refeições servidas;

10.4.5.1 - O sistema deverá ser auditável que permita, no mínimo, as informações do usuário, local, data e hora da utilização.

10.4.5.2 - Deverá permitir acesso, em tempo real, das informações da apuração do servimento das refeições.

10.4.6 - Os dados apurados serão confrontados com os registros gerados pela CONTRATANTE e, em caso de divergência de informações, respeitado o contraditório, será dada a preferência às informações geradas pela CONTRATANTE;

10.4.6.1 - Os registros gerados pela CONTRATANTE poderão ser provenientes de sistemas próprios da CONTRATANTE, relatórios emitidos pelas Unidades Escolares e/ou Secretaria de Educação e vistorias da Comissão de Acompanhamento e Fiscalização.

10.4.7 - **Serão desconsideradas** as refeições servidas:

10.4.7.1 - Refeições servidas sem cardápio prévio aprovado ou refeições divergentes, incompletas ou com falta de qualquer item do preparo;

10.4.7.2 - Refeições servidas a não alunos da rede municipal;

10.4.7.3 - Refeições com uso de item não aprovado pela equipe técnica;

10.4.7.4 - Refeições de cardápios com os *per capita* servidos inferiores aos estabelecidos no documento **SEI 0010143910 - Anexo XIV**;

10.4.7.4.1 - Excetuam-se as situações em que o aluno escolher não consumir, ou seja, por solicitação do usuário (solicitar menor quantidade) ou em sistema de autosservimento.

10.4.8 - Os apontamentos das falhas expressas no **subitem 10.4.7** poderão ser indicados pelos gestores das unidades em que a CONTRATADA executar os serviços, pela equipe da Área de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação ou pela Comissão de Acompanhamento e Fiscalização;

10.4.8.1 - Caberá a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização a formalização da irregularidade e a aplicação dos descontos devidos que poderá ocorrer em período posterior a sua ocorrência.

10.4.9 - **Serão aplicados os abatimentos** dos valores referentes a:

10.4.9.1 - Alimentos provenientes da Agricultura Familiar na proporção das refeições servidas, conforme estabelecido no **subitem 2.6.5**.

## **10.5 - DOS DOCUMENTOS TÉCNICOS**

10.5.1 - São necessários para a habilitação da(s) proponente(s):

10.5.1.1 - Certidão atualizada de registro de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com indicação do responsável técnico;

10.5.1.2 - Comprovação de que o responsável técnico integra o quadro permanente da proponente, na data prevista para entrega dos invólucros, que deverá ser feito mediante a apresentação de Carteira de Trabalho, Contrato de Prestação de Serviço ou Contrato Social;

10.5.1.3 - Registro do Responsável Técnico no Conselho Regional de Nutricionista (CRN);

10.5.1.4 - Alvará de funcionamento expedido pela Prefeitura;

10.5.1.5 - Alvará emitido pela Vigilância Sanitária da sede da proponente.

## **ANEXO XXII**

Anexo em PDF - Documento proveniente do Processo SEI nº 21.0.176294-8  
Modelo - Planilha de Custos e Formação de Preços para os Serviços - documento SEI nº 0016791606

**[INCLUI-SE O ANEXO XXIII DO EDITAL:](#)**

## **ANEXO XXIII**

**OBSERVAÇÃO : AS DEMAIS CONDIÇÕES DO EDITAL E SEUS ANEXOS PERMANECEM INALTERADAS.**



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Mafra, Secretário (a)**, em 17/05/2023, às 16:07, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0016966599** e o código CRC **B2ADE04C**.

Avenida Hermann August Lepper, 10 - Bairro Saguauçu - CEP 89221-005 - Joinville - SC -  
[www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)