



EDITAL SEI N° 0016408244/2023 - SAP.LCT

Joinville, 30 de março de 2023.

PREGÃO ELETRÔNICO N° 142/2023

O Município de Joinville, com sede na Avenida Hermann August Lepper, n° 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-005, por intermédio da Unidade de Processos da Secretaria de Administração e Planejamento, inscrita no CNPJ sob n° 83.169.623/0001-10, torna público que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** do tipo **MENOR PREÇO**, cujo critério de julgamento será **GLOBAL**, visando **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**, conforme especificações deste edital e seus anexos, a ser regida pela Lei Federal n° 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal n° 4.832, de 22 de setembro de 2003, Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto n° 10.024, de 20 de setembro de 2019, Decreto Municipal n° 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Instrução Normativa SEGES/MP n° 3, de 26 de abril de 2018, Decreto Municipal n° 45.013, de 17 de dezembro de 2021, com aplicação subsidiária da Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante deste **Pregão**:

Anexo I - Quadro de Quantitativo e Especificações Mínimas do(s) Item(ns), e Valores Estimados/Máximos;

Anexo II - Modelo de Proposta de Preços;

Anexo III - Modelo sugerido de Atestado de Capacidade Técnica;

Anexo IV - Minuta do Contrato;

Anexo V - Termo de Referência;

Anexo VI - Especificações Técnicas dos Gêneros Alimentícios;

Anexo VII - Fichas Técnicas de Preparação (FTP);

Anexo VIII - Cardápios Especiais;

Anexo IX - Manual da Alimentação Complementar;

Anexo X - Modelos de Cardápios;

Anexo XI - Especificações dos Utensílios e Equipamentos Necessários para Execução Adequada dos Cardápios;

Anexo XII - Especificações de Descartáveis, Necessários para Execução Adequada das Refeições;

Anexo XIII - Especificações de Materiais e Produtos Químicos Necessários para Higienização Adequada da Área da Cozinha;

Anexo XIV - *Per Capita* dos Gêneros Alimentícios;

Anexo XV - Roteiro para Elaboração do Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrões (POP'S) para o Serviço de Alimentação Terceirizada;

Anexo XVI - Coleta de Amostras;

Anexo XVII - Atribuições e Obrigações das(os) Cozinheiras(os) e Nutricionistas;

Anexo XVIII - Especificações dos Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIS) para as Cozinheiras;

Anexo XIX - Escolas Municipais;

Anexo XX - Modelo de Relatório de Inspeção/Fiscalização;

Anexo XXI - Circular SEI N° 9847466/2021 - SGP.USS.SMT; e

Anexo XXII - Modelo - Planilha de Custos e Formação de Preços para os Serviços.

1 - DA LICITAÇÃO

1.1 - Do Objeto do Pregão

1.1.1 - A presente licitação tem como objeto **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**, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas nos Anexos I e V e nas condições previstas neste Edital.

1.1.2 - O valor estimado total para execução dos serviços objeto deste pregão é de **R \$ 83.602.660,00** (oitenta e três milhões, seiscentos e dois mil seiscentos e sessenta reais), conforme disposto no Anexo I deste Edital.

1.2 - Local: Portal de Compras do Governo Federal - www.gov.br/compras/pt-br, UASG 453230

1.3 - Referência de Tempo: Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

1.4 - Data e horário para início da entrega de propostas: 31/03/2023 às 08:30 horas.

1.5 - Data e horário limites para entrega de propostas e início da sessão pública: 17/04/2023 até às 08:30 horas.

1.6 - Modo de disputa: Aberto, nos termos do art. 31, inciso I e art. 32 do Decreto Federal nº 10.024/2019.

1.7 - Término da Sessão Principal: 10 (dez) minutos após o início da sessão de disputa.

1.8 - Período Adicional: A sessão será prorrogada automaticamente e sucessivamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública. Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

1.9 - Da Execução da Licitação: A Unidade de Processos, na qualidade de interveniente **Promotora**, processará a presente licitação, destinando-se o seu objeto a **Secretaria de Educação**.

1.10 - O Edital e seus Anexos encontram-se disponíveis no endereço eletrônico identificado no subitem 1.2 e no portal eletrônico da Prefeitura Municipal de Joinville, na página www.joinville.sc.gov.br.

1.11 - Em caso de discordância existente entre as quantidades e especificações do objeto descritas no endereço eletrônico www.gov.br/compras/pt-br, com as quantidades e especificações constantes

deste Edital, prevalecerão as constantes do Edital.

2 - DOS RECURSOS FINANCEIROS

2.1 - As despesas provenientes do objeto desta licitação correrão pelas seguintes dotações orçamentárias:

492/2023 - 12.361.04.2.3175 - 3.3.90 (100)

493/2023 - 12.361.04.2.3175 - 3.3.90 (143)

494/2023 - 12.361.04.2.3175 - 3.3.90 (136)

495/2023 - 12.365.04.2.3176 - 3.3.90 (100)

496/2023 - 12.365.04.2.3176 - 3.3.90 (143)

499/2023 - 12.365.04.2.3177 - 3.3.90 (100)

500/2023 - 12.365.04.2.3177 - 3.3.90 (143)

501/2023 - 12.365.04.2.3177 - 3.3.90 (136)

507/2023 - 12.361.04.2.3168 - 3.3.90 (101)

517/2023 - 12.361.04.2.3172 - 3.3.90 (101)

518/2023 - 12.361.04.2.3172 - 3.3.90 (119)

519/2023 - 12.361.04.2.3172 - 3.3.90 (136)

575/2023 - 12.365.04.2.3169 - 3.3.90 (101)

576/2023 - 12.365.04.2.3169 - 3.3.90 (136)

577/2023 - 12.365.04.2.3169 - 3.3.90 (119)

582/2023 - 12.365.04.2.3170 - 3.3.90 (101)

583/2023 - 12.365.04.2.3170 - 3.3.90 (119)

584/2023 - 12.365.04.2.3170 - 3.3.90 (136)

887/2023 - 12.361.04.2.3172 - 3.3.90 (336)

888/2023 - 12.365.04.2.3169 - 3.3.90 (336)

889/2023 - 12.365.04.2.3170 - 3.3.90 (336)

912/2023 - 12.365.04.2.3176 - 3.3.90 (343)

913/2023 - 12.365.04.2.3177 - 3.3.90 (343)

3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - Poderão participar desta licitação os interessados que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital.

3.2 - Não será admitida a participação de proponente:

3.2.1 - Em falência ou concordata, que se encontre em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

3.2.2 - Punido com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração, inscritos ou não no Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville, durante o prazo estabelecido para a penalidade;

3.2.3 - Que tenha sido declarado inidôneo por qualquer órgão da Administração direta ou indireta, com qualquer órgão PÚBLICO FEDERAL, ESTADUAL, MUNICIPAL ou do DISTRITO FEDERAL;

3.2.4 - Cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes da Administração Pública Municipal;

3.2.5 - Em consórcio;

3.2.6 - Cujo objeto social não seja pertinente e compatível ao objeto licitado.

4 - DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME

4.1 - O credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

4.2 - O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.gov.br/compras/pt-br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

4.3 - O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do proponente ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

4.4 - O proponente responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.5 - É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.5.1 - A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar na inabilitação no momento do julgamento.

4.6 - Para participação no Pregão, o proponente deverá assinalar em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações, sob pena de inabilitação/desclassificação:

4.6.1 - Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, se for o caso;

4.6.2 - Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.6.3 - Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.6.4 - Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.6.5 - Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.7 - A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o proponente às sanções previstas em lei e neste Edital.

4.8 - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa no(s) mesmo(s) item(ns)/lote(s) deste processo, sob pena de exclusão sumária de ambos os proponentes representados

5 - DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME

5.1 - A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado, e subsequente encaminhamento da proposta de preços e dos documentos de habilitação, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico através do site www.gov.br/compras/pt-br, observando a data e o horário limite estabelecido no item 1 deste Edital.

5.2 - Poderão participar deste Pregão proponente cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

5.3 - Caberá ao proponente acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.4 - No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos proponentes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

5.5 - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SISTEMA ELETRÔNICO

6.1 - Os proponentes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

6.2 - O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

6.3 - Os proponentes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais proponentes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

6.4 - Incumbirá ao proponente acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.5 - Até a abertura da sessão pública, os proponentes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

6.6 - Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do proponente melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6.6.1 - A ausência do documento "Proposta de Preços" desclassificará a proponente.

7 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

7.1 – Ao enviar sua proposta pelo sistema eletrônico o proponente deverá necessariamente postar apenas o **VALOR GLOBAL**.

7.2 - O encaminhamento da proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital e seus Anexos.

7.3 - O proponente será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

7.4 - Quanto ao valor da proposta postada eletronicamente, todas entrarão na disputa de lance, porém somente será classificado o valor da proposta que estiver dentro do valor estimado/máximo.

7.5 - O proponente deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

7.5.1 - descrição detalhada do objeto, no que for aplicável;

7.5.2 - valor unitário e total do item.

7.6 - É vedada a cotação parcial de itens ou de quantidade inferior à demandada nesta licitação.

7.7 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a proponente.

7.8 - Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução dos

serviços.

7.9 - Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do proponente, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

7.10 - O prazo de validade da proposta não será inferior a 120 (cento e vinte dias) dias, a contar da data de sua apresentação.

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.

9 - DA ABERTURA DA SESSÃO ELETRÔNICA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

9.1 - O modo de disputa se dará na forma prevista no subitem 1.6 do edital.

9.2 - A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo *site* já indicado no item 1 deste Edital, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

9.3 - Aberta a etapa competitiva, os representantes dos proponentes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances, que ocorrerá exclusivamente por meio do sistema eletrônico. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

9.3.1 - Só serão aceitos lances, do mesmo proponente, cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

9.3.2 - O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances é de R\$ 0,01 (um centavo).

9.3.3 - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e

registrado em primeiro lugar.

9.3.4 - Não serão admitidos lances que contiverem qualquer elemento que possibilite a identificação do proponente.

9.4 - Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não divulgará o autor dos lances aos demais participantes.

9.5 - Após o encerramento da etapa de lances, o sistema identificará a existência da situação de empate prevista no art. 44 da Lei Complementar nº 123/06. Nesse caso, o pregoeiro convocará a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que se encontra em situação de empate informando que a mesma deverá, em 5 minutos, ofertar novo lance, inferior ao menor lance registrado. Durante o período, apenas a empresa convocada poderá registrar o novo lance como arrematante.

9.5.1 - Não passando para a condição de arrematante a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada, na forma do item anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no art. 44 da Lei Complementar nº 123/06, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

9.5.2 - Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

9.5.3 - O disposto no subitem 9.5 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

10 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1 - Os documentos de habilitação deverão ser enviados **exclusivamente via sistema eletrônico**, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, nos termos do disposto no art. 26 do Decreto Federal nº 10.024/2019, e de forma legível, no sentido de que ofereçam condições de análise por parte do Pregoeiro.

10.2 - Serão aceitos comprovantes obtidos na rede internet, desde que os mesmos tenham sua validade confirmada pelo Pregoeiro, na fase de habilitação.

10.3 - Deverão ser apresentadas Certidões Negativas ou Positivas com efeito de negativa;

10.4 - Para fins de aplicação dos procedimentos definidos na Lei Complementar nº 123/06, o proponente deverá comprovar a condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, através de declaração em campo próprio do sistema, no momento do cadastro da proposta, nos termos dos subitens 4.6 e 4.7 deste edital.

10.5 - Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do proponente poderá ser verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

10.6 - A documentação para fins de habilitação é constituída de:

a) Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e às contribuições previdenciárias e de terceiros;

b) Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;

c) Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;

d) Certificado de Regularidade do FGTS;

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;

f) Declaração de que o proponente cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, através de declaração em campo próprio do sistema, no momento do cadastro da proposta, nos termos dos subitens 4.6 e 4.7 deste edital;

g) Certidão Negativa de Falência, Concordata, Recuperação Judicial e Recuperação Extrajudicial, expedida

pelo distribuidor da sede do proponente;

g.1) Considerando a implantação do sistema eproc do Poder Judiciário de Santa Catarina, as empresas participantes sediadas neste estado deverão apresentar a referida Certidão emitida no sistema SAJ juntamente com a respectiva Certidão emitida no sistema eproc, para que tenham validade;

g.2) Na hipótese de outras Unidades Federativas com situação similar, as empresas participantes deverão apresentar a Certidão complementar nos mesmos termos.

h) Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

h.1) As empresas que adotam o Livro Diário, na forma física, deverão apresentar o Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social extraído do próprio Livro Diário, acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo, contendo a assinatura do contador e do titular ou representante legal da empresa e ainda, registrado ou o requerimento de autenticação na Junta Comercial ou registrado no Cartório de Registro;

h.2) As empresas que adotam o SPED (Sistema Público Escrituração Digital) deverão apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, extraídos do próprio sistema digital (SPED), acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo e termo de autenticação ou recibo de entrega de escrituração contábil digital (conforme Decreto Federal nº 8.683/16), preferencialmente vistados em todas as páginas pelo representante legal da empresa;

h.3) O proponente poderá apresentar balanço patrimonial intermediário a fim de demonstrar alteração relevante em sua capacidade econômico-financeira em relação aos dados contidos no balanço patrimonial anterior, tais como eventos supervenientes (fusão, incorporação, cisão etc.);

h.4) Os interessados terão a faculdade de apresentar parecer de empresa de auditoria, o que dispensará a Administração de outras investigações;

h.5) O Balanço Patrimonial referente ao último exercício social será aceito somente até 30 de abril do ano subsequente;

i) Para avaliar a situação financeira do proponente serão considerados os **índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC)**, superiores a 1 (um), apurados pelas fórmulas abaixo, cujo cálculo poderá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado pelo representante legal da empresa;

$$LG = \frac{(\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO})}{(\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE})}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{(\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE})}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

OBS: Índices justificados de acordo com o § 5º do art. 31 da Lei nº 8.666/93.

i.1) As empresas que apresentarem resultado igual ou menor que 1 (um), em qualquer dos índices da alínea "i",

deverão comprovar o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado total do item/lote/global, conforme critério de julgamento do edital.

j) Apresentar no mínimo 1 (um) Atestado de Capacidade Técnica, que comprove a execução de serviço compatível com 10% do quantitativo do objeto licitado, ou seja, **preparo e distribuição de 1.913.600 refeições**, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do serviço e quantidade.

j.1) Será permitido o somatório de atestados para fins de atendimento do quantitativo exigido;

j.2) Para comprovação do requisito previsto na alínea “j”, o proponente poderá juntar à sua habilitação documento hábil a comprovar as informações, como contrato a que se refere o atestado, notas fiscais ou outros documentos que eventualmente possam demonstrar com precisão maiores especificações das informações.

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

l) Comprovação de que o responsável técnico integra o quadro permanente da proponente, que deverá ser feito mediante a apresentação de Carteira de Trabalho, Contrato de Prestação de Serviço ou Contrato Social;

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

n) Alvará de funcionamento expedido pela Prefeitura;

o) Alvará emitido pela Vigilância Sanitária da sede da proponente.

p) Termo de Visita Técnica emitido pela Secretaria de Educação adquirido quando da visita técnica agendada, conforme item 10.1 do Termo de Referência, anexo V do edital;

p.1) Declaração de renúncia ao direito de visita técnica em razão de considerar o conteúdo do Edital e seus Anexos suficientes para elaboração da proposta, para os proponentes que optarem por não comparecer para a visita técnica nos termos do subitem 10.6, alínea "p" do edital.

10.6.1 - Os proponentes inscritos no Cadastro Geral de Fornecedores do Município de Joinville deverão apresentar **Certificado de Registro Cadastral-CRC**, válido na data limite fixada para a apresentação dos documentos neste pregão emitido pela Unidade de Suprimentos, da Secretaria de Administração e Planejamento.

10.6.2 - Os proponentes não cadastrados, além dos documentos referidos no subitem 10.6, deverão apresentar os seguintes, válidos na data de abertura de sessão pública do pregão:

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam;

10.7 - Os comprovantes exigidos, quando for o caso, deverão apresentar prazo de validade até a data limite fixada para a apresentação das propostas, nos termos do subitem 6.1 deste Edital. Não constando a vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

10.8 - Sob pena de inabilitação, nos documentos a que se refere o subitem 10.6 deste edital deverão constar o nome/razão social do proponente, o número do CNPJ e o respectivo endereço, observado que se o proponente for:

a) matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

b) filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

c) a matriz, e a execução for realizado pela filial, os documentos exigidos neste Edital deverão ser apresentados em nome da matriz e da filial, simultaneamente com exceção dos documentos conjuntos ou consolidados, desde que devidamente comprovada a centralização.

10.9 - O proponente poderá apresentar os comprovantes de regularidade relativa à Seguridade Social – INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS centralizados junto à matriz, desde que apresente comprovante da centralização do recolhimento das contribuições e a certidão em que consta o CNPJ da

entidade centralizadora.

10.10 - A Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição e, uma vez sendo declarada vencedora do certame, terá prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.10.1 - A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

11 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E HABILITAÇÃO

11.1 - O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de **MENOR PREÇO GLOBAL**.

11.2 - **A licitação será processada e julgada em consonância com a legislação constante no preâmbulo deste Edital e com os procedimentos previstos na Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores.**

11.3 - Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro encaminhará, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

11.3.1 - O proponente deverá se manifestar até o prazo para apresentação da proposta, nos termos do subitem 8.2 do edital.

11.4 - Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do proponente, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

11.5 - O Pregoeiro irá decidir sobre a aceitação da proposta, observados prazos para execução, especificações técnicas e demais condições definidas neste Edital, e verificará a habilitação do proponente.

11.6 - Após encerrada a etapa competitiva, e verificada a ausência da proposta de preços e dos documentos de habilitação, conforme o **subitem 6.1**, será considerado como desistência do lance ofertado, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes no **item 19** do Edital.

11.7 - Se a proposta não atender às especificações técnicas, e às condições mínimas de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor.

11.8 - **O representante legal do proponente que subscrever os documentos apresentados deve estar devidamente identificado no processo, apresentando documento de identidade.**

11.8.1 - **Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa no(s) mesmo(s) item(ns)/lote(s) deste processo, sob pena de exclusão sumária de ambos os proponentes representados.**

11.9 - Serão desclassificadas as propostas:

- a) que não atenderem às especificações/descrição do objeto desta licitação;
- b) que forem omissas ou se apresentarem incompletas ou não informarem as características do bem cotado, impedindo sua identificação com o item licitado;
- c) que conflitem com a legislação em vigor;
- d) que deixarem de atender aos requisitos estabelecidos nos itens 6, 7 ou 8 deste Edital;
- e) com valores unitários ou globais superiores ao limite estabelecido ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade através de

documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.

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

11.11 - Serão desconsideradas as propostas que apresentarem alternativas de preços, marca/modelo ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

11.12 - Se o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar situação regular, estará sujeito às penalidades previstas no **item 19** deste Edital. Neste caso, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, e a habilitação dos proponentes, observada a ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente convocado para negociar redução do preço ofertado.

11.13 - Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para a contratação, ficam os proponentes liberados dos compromissos assumidos.

11.14 - No julgamento das propostas e na fase de habilitação o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

11.15 - O Pregoeiro poderá durante a sessão verificar a regularidade dos documentos disponíveis para consulta on-line exigidos no subitem 10.6, que não forem previamente apresentada(s) pelo(s) proponente(s) ou que forem apresentados vencidos ou positivos.

11.15.1 - No momento da verificação se o sistema estiver indisponível ficará o(s) proponente(s) com o ônus de não terem apresentado o documento ou ter (em) apresentado com restrição.

12 - DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1 - Qualquer pessoa poderá, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, impugnar os termos do Edital do Pregão.

12.1.1 - As impugnações deverão ser protocolizadas através do e-mail sap.upr@joinville.sc.gov.br, em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado, até às 17:00hs do dia do vencimento do prazo, acompanhado da respectiva representatividade e, quando for o caso, de procuração.

12.2 - Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

12.3 - Caberá à autoridade superior, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir sobre as eventuais impugnações.

12.4 - Acolhida a impugnação contra o presente Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

12.5 - As respostas às impugnações serão disponibilizadas no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação e ficarão disponíveis para todos os interessados nos endereços eletrônicos: www.joinville.sc.gov.br e www.gov.br/compras/pt-br.

12.6 - Do Recurso

12.6.1 - Após declarado o vencedor, será concedido o prazo de 30 (trinta) minutos, para que qualquer proponente manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

12.6.2 - A falta de manifestação motivada do proponente quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

12.6.3 - Quando será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões de recurso, ficando os demais proponentes, desde logo, intimados para apresentarem contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

12.6.4 - As razões de recursos e contrarrazões deverão ser protocolizadas através do Portal de Compras do Governo Federal - www.gov.br/compras/pt-br ou do e-mail sap.upr@joinville.sc.gov.br, em documento

digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado, acompanhado da respectiva representatividade e, quando for o caso, de procuração.

12.6.5 - O proponente desclassificado antes da fase de disputa, também, poderá manifestar sua intenção de interpor recurso na forma do subitem anterior.

12.6.6 - A falta de manifestação, imediata e motivada, importará a decadência do direito de recurso, e não será admitida inovação na motivação dos recursos propostos.

12.6.7 - O Pregoeiro fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, inclusive quando a pretensão for meramente protelatória.

13 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

13.1 - Caberá ao Pregoeiro deliberar sobre a adjudicação do objeto ao vencedor do Pregão, quando não houver recurso.

13.2 - Quando houver recurso, a adjudicação do objeto ao vencedor do Pregão será realizada pela autoridade competente.

13.3 - A homologação será realizada pela autoridade competente.

14 - DA CONTRATAÇÃO

14.1 - A contratação do(s) proponente(s) vencedor(es) do presente Pregão será representada pela expedição do Termo de Contrato, da qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do serviço licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para execução dos serviços conforme solicitação do Contratante.

14.2 - Convocação para assinatura eletrônica do contrato:

14.2.1 - Homologado o resultado da licitação, os vencedores serão convocados para assinatura eletrônica do contrato, que deverá ocorrer **no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI).**

14.2.2 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) vencedor(s) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o *link* para acesso.

14.2.3 - É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.

14.3 - Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o contrato, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço.

14.3.1 - Se o vencedor se recusar a assinar o contrato no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á das sanções previstas neste Edital.

14.4 - Para assinatura eletrônica do contrato o vencedor deverá:

14.4.1 - Apresentar certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede da licitante e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei nº 8.666/93 e a **Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

14.4.2 - Caso a assinatura do termo contratual seja realizada por um procurador designado pelo proponente, deverá ser apresentada a procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado.

15 - DA ASSINATURA ELETRÔNICA

15.1 - A assinatura do contrato e demais documentos vinculados a este instrumento, serão realizadas eletronicamente, mediante login e senha, devendo o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) providenciar(em) a sua assinatura eletrônica externa, de acordo com Instrução Normativa nº 129/2021, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 45.013/2021.

15.1.1 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) interessado(s) em participar da licitação poderá(ão) providenciar a solicitação de usuário externo certificado para assinatura eletrônica de acordo com o que estabelece o "Manual do Usuário Externo" disponível no seguinte *link*: <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/cadastrar-usuario-em-autosservico> e <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/certificar-usuario-para-autosservico>

15.2 - **Após declarado vencedor o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) deverá(ão) estar com o seu usuário externo certificado para fins de efetuar a assinatura eletrônica, nos termos do Decreto nº 45.013/2021, sob pena de decair do direito de assinar o Contrato e/ou eventuais alterações, sem prejuízo das sanções previstas no edital.**

15.2.1 - **É de responsabilidade exclusiva do(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s)/interessado(s) a solicitação da criação da assinatura eletrônica.**

15.3 - A criação e a redefinição da assinatura eletrônica dependem da solicitação de assinatura eletrônica com o envio do Termo de Responsabilidade devidamente assinado e com o envio de documento com foto e assinatura do requerente.

15.3.1 - Serão aceitos como documentos de identidade para fins de assinatura eletrônica externa: carteiras expedidas pelos Comandos Militares, pelas Secretarias de Segurança Pública, pelos Institutos de Identificação e pelos Corpos de Bombeiros Militares; carteiras expedidas pelos órgãos fiscalizadores de exercício profissional (ordens, conselhos etc.); passaporte; certificado de reservista; carteiras funcionais expedidas por órgão público que, por lei federal, valham como identidade; carteira de trabalho; carteira de identidade do trabalhador e carteira nacional de habilitação (somente modelo com foto).

15.3.2 - Não serão aceitos como documentos de identidade: certidões de nascimento, CPF, títulos eleitorais, carteiras de motorista (modelo sem foto), carteiras de estudante, carteiras funcionais sem valor de identidade ou documentos ilegíveis, não identificáveis e/ou danificados.

15.3.3 - O termo de responsabilidade terá sua assinatura comparada com o documento apresentado.

15.4 - O servidor público autorizado procederá com a avaliação da documentação recebida e realizará a concessão de acesso ao usuário externo.

15.5 - A assinatura eletrônica é de uso pessoal e intransferível e sua divulgação é vedada sob qualquer hipótese.

15.6 - O usuário é o responsável pela exatidão das informações prestadas, quando de seu credenciamento, assim como pela guarda, sigilo e utilização da assinatura eletrônica, não sendo oponente, em qualquer hipótese, alegação de uso indevido, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001 e do Decreto nº 21.863, de 30 de janeiro de 2014.

16 - DOS PRAZOS E DA FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

16.1 - O prazo de vigência contratual será de 15 (quinze) meses, contados a partir da assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 57, inciso II da Lei nº 8.666/93.

16.2 - O prazo da execução dos serviços será de 12 (doze) meses, após a emissão da ordem de serviço eletrônica, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 57, inciso II da Lei nº 8.666/93.

16.3 - A ordem de serviço eletrônica será expedida pela Secretaria Gestora do Contrato, no prazo máximo de até 60 (sessenta) dias contados a partir da data da assinatura do contrato, nos termos do artigo 69 da Instrução Normativa nº 01/2021 da Secretaria de Administração e Planejamento, aprovada pelo Decreto Municipal nº 43.907/2021.

16.4 - O valor do contrato poderá ser reajustado após 12 (doze) meses, contados da data da apresentação da proposta pelo índice IPCA – Índice de Preço ao Consumidor Amplo, na forma do art. 40, inciso XI, da Lei nº 8.666/93.

16.5 - Para fins de contagem dos prazos previstos será considerado como data de assinatura do contrato a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do referido instrumento.

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

17 - DA GESTÃO DO CONTRATO

17.1 - A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Educação**, sendo essa responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/93.

18 - DO PAGAMENTO E MEDIÇÃO

18.1 - Do Pagamento

18.1.1 - O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) da licitação, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

18.1.2 - O Município responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

18.2 - O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome do Município, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho e das negativas fiscais regularizadas (Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Estadual, Municipal, FGTS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas), conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

18.3 - As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

18.4 - O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 30 (trinta) dias após o aceite da medição/produto, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

18.5 - Em caso de atraso dos pagamentos por culpa exclusiva da Administração, será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

18.6 - Da medição

18.6.1 - O valor da dieta unitária deverá ser composta pelos montantes percentualmente fixos especificados (observando os valores dispostos no **Anexo XXII, documento SEI 0014287235**) :

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

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

18.6.1.3 - 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.

18.6.2 - **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;

18.6.3 - 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**;

18.6.3.1 - O valor final deverá levar em consideração os descontos referente ao subitem 2.6.5 do Termo de

Referência - Anexo V, nos montantes.

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

18.6.5 - 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;

18.6.5.1 - 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.

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

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

18.6.6.2 - Refeições servidas a não alunos da rede municipal;

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

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

18.6.6.4.1 - Excetuam-se as situações em que o aluno escolher não consumir ou solicitar menor quantidade de determinado alimento para consumo.

18.6.7 - Os apontamentos das falhas expressas no **subitem 18.6.6** 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;

18.6.7.1 - 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.

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

18.6.8.1 - Alimentos provenientes da Agricultura Familiar na proporção das refeições servidas, conforme estabelecido no subitem 2.6.5. do Termo de Referência - Anexo V.

19 - DAS SANÇÕES

19.1 - As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO** são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

19.2 - Penalidades que poderão ser cominadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO**, garantida a prévia defesa no prazo de 10 (dez) dias úteis, conforme art. 15 da Instrução Normativa nº 04/2017 desta Secretaria de Administração e Planejamento, aprovada pelo Decreto nº 30.159/17:

I - **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, nos casos:

a) Nos casos de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato, correspondente ao valor total da proposta de:

a.1) **15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;**

a.2) **10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;**

a.3) **5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.**

b) **0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para execução dos serviços, até o limite de 15% (quinze por cento);**

c) Nos casos de inexecução contratual total, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder, correspondente ao valor total da proposta de:

c.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;

c.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;

c.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.

d) De até 10% (dez por cento) em caso de inexecução parcial sobre o valor total do contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

II - Impedimento de licitar e contratar com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville ou do SICAF **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520/2002, e art. 49, do Decreto Federal nº 10.024/2019:

a) recusar-se a assinar o contrato quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;

c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;

d) retardar a execução do certame por conduta reprovável do proponente, registrada em ata;

e) causar o atraso na execução do objeto;

f) não manter a proposta;

g) desistir de lance realizado na fase de competição;

h) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;

i) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;

j) fraudar a execução do contrato;

k) faltar na execução do contrato;

l) declarar informações falsas;

m) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

19.3 - As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o **PROPONENTE/CONTRATADO** tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

19.4 - Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do **PROPONENTE/CONTRATADO**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do **PROPONENTE/CONTRATADO**, nos termos do que dispõe o art. 7º, da Lei nº 10.520/2002.

19.5 - As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do **PROPONENTE/CONTRATADO**.

19.6 - Nenhum pagamento será realizado ao **PROPONENTE/CONTRATADO** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

20 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1 - Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, pelo e-mail: sap.upr@joinville.sc.gov.br, durante o horário de expediente das 08:00 às 17:00 horas, conforme estabelece o art. 23 do Decreto Federal nº 10.024/2019.

20.1.1 - O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e ficarão disponíveis para todos os interessados nos endereços eletrônicos: www.joinville.sc.gov.br e www.gov.br/compras/pt-br.

20.2 - Os pedidos de vistas acerca da presente licitação para os participantes do processo deverão ser

realizados pelo e-mail sap.upr@joinville.sc.gov.br.

20.3 - É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

20.3.1 - Havendo a necessidade de envio de documentos complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o proponente será convocado a encaminhá-los, via sistema, sob pena de desclassificação/inabilitação, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, conforme estabelecido pelo Pregoeiro no momento da convocação.

20.3.2 - As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os participantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

20.4 - O proponente que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões sobre o valor inicial do contrato que se fizerem necessários, por conveniência do Contratante, dentro do limite permitido pelo artigo 65, §1º, da Lei nº 8.666/93.

20.5 - **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.**

20.5.1 - **A responsabilidade pela execução do contrato é da CONTRATADA.**

20.5.2 - **A CONTRATADA deverá comprovar a regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, e condições de habilitação técnica específicas para dos serviços a serem subcontratados, da subcontratada.**

20.6 - A Secretaria de Administração e Planejamento poderá revogar o presente Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

20.7 - O presente Edital e seus Anexos poderão ser alterados pela Administração antes de aberta a licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece o art. 21, §4º, da Lei nº 8.666/93, bem como adiar ou prorrogar o prazo para recebimento e/ou a abertura das Propostas e Documentos de Habilitação.

20.8 - O Município não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste Pregão, senão aquelas que estiverem rubricadas pela autoridade competente, ou sua cópia fiel.

20.9 - Ficam vinculados a este Edital e seus anexos as propostas de preços e demais documentos constantes dos presentes autos, dele não podendo se afastar durante a sua vigência;

20.10 - Serão aplicadas, em caso de vício ou defeito, além da Lei de Licitações, as disposições contidas no Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8.078/90, inclusive no que concerne a garantia, prazo para atendimento da assistência técnica e demais normas disciplinadoras da matéria.

20.11 - Nenhuma indenização será devida aos proponentes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

20.12 - A participação na presente licitação implicará na aceitação integral e irrevogável dos termos deste Edital, seus anexos, bem como a observância dos regulamentos administrativos.

20.13 - **Todas as informações/alterações relativas ao presente certame serão postadas nos endereços eletrônicos: www.joinville.sc.gov.br e www.gov.br/compras/pt-br, sendo de exclusiva responsabilidade do interessado o seu acompanhamento.**

ANEXO I

Quadro de Quantitativos e Especificações Mínimas dos Itens, e Valores Máximos Estimados:

Item	Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	29862 - Dieta livre para aluno do berçário - Refeição Conforme especificações do Termo de Referência.	Serviço	780.000	4,25	3.315.000,00
2	29863 - Dieta livre para aluno do berçário - Lanche Conforme especificações do Termo de Referência.	Serviço	1.380.000	2,54	3.505.200,00
3	29865 - Dieta livre para aluno do maternal - Refeição Conforme especificações do Termo de Referência.	Serviço	1.640.000	4,51	7.396.400,00
4	29866 - Dieta livre para aluno do maternal - Lanche Conforme especificações do Termo de Referência.	Serviço	2.580.000	3,11	8.023.800,00
5	29868 - Dieta livre para aluno da pré-escola - Refeição Conforme especificações do Termo de Referência.	Serviço	2.140.000	4,56	9.758.400,00
6	29869 - Dieta livre para aluno da pré-escola - Lanche Conforme especificações do Termo de Referência .	Serviço	680.000	3,11	2.114.800,00
7	29871 - Dieta livre para aluno da Ensino Fundamental - Refeição Conforme especificações do Termo de Referência.	Serviço	7.400.000	5,12	37.888.000,00
8	29872 - Dieta livre para aluno da Ensino Fundamental - Lanche Conforme especificações do Termo de Referência.	Serviço	2.320.000	4,57	10.602.400,00
9	29874 - Dieta específica para aluno do berçário - Refeição Conforme especificações do Termo de Referência.	Serviço	12.000	4,41	52.920,00
10	29875 - Dieta específica para aluno do berçário - Lanche Conforme especificações do Termo de Referência.	Serviço	24.000	2,92	70.080,00
11	29877 - Dieta específica para aluno do maternal - Refeição Conforme especificações do Termo de Referência.	Serviço	32.000	5,18	165.760,00
12	29878 - Dieta específica para aluno do maternal - Lanche Conforme especificações do Termo de Referência.	Serviço	62.000	3,94	244.280,00
13	29880 - Dieta específica para aluno da pré-escola - Refeição Conforme especificações do Termo de Referência.	Serviço	16.000	5,18	82.880,00
14	29881 - Dieta específica para aluno da pré-escola - Lanche Conforme especificações do Termo de Referência.	Serviço	6.000	4,27	25.620,00
15	29883 - Dieta específica para aluno da Ensino Fundamental - Refeição Conforme especificações do Termo de Referência.	Serviço	48.000	5,82	279.360,00
16	29884 - Dieta específica para aluno da Ensino Fundamental - Lanche Conforme especificações do Termo de Referência.	Serviço	16.000	4,86	77.760,00
Total Geral					83.602.660,00

Observação: As descrições do objeto devem ser observadas em conjunto com as descrições técnicas estabelecidas no Anexo V - Termo de Referência.

ANEXO II MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

À
Secretaria de Administração e Planejamento

Item	Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)

Preço total em R\$ por extenso:

Validade da Proposta:

Garantia (se for o caso):

Dados do proponente:

Razão Social:

Endereço:

Município:

Estado:

CEP:

CNPJ:

Fone:

E-mail:

Banco:

Agência bancária:

Conta:

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Declaramos que temos amplo conhecimento e aceitamos todas as condições estabelecidas no edital do Pregão Eletrônico e seus anexos.

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura

ANEXO III

MODELO SUGERIDO DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA (TIMBRE DA EMPRESA QUE ESTÁ FORNECENDO O ATESTADO)

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa, inscrita no CNPJ nº, estabelecida na Rua nº..... Bairro, na cidade de, prestou a esta empresa, inscrita no CNPJ nº, estabelecida na Rua nº..... Bairro, na cidade de, os serviços conforme segue:

Descrição do serviço:

Quantidade prestada:

Atestamos outrossim, que a mesma sempre atendeu a todos os requisitos, tantos na qualidade quanto na pontualidade dos serviços, nada havendo que possa desaboná-la.

Local e Data:

Nome, Assinatura do Responsável legal da empresa

Cargo/Função

ANEXO IV
MINUTA DO CONTRATO
TERMO DE CONTRATO N° XXX/2023

Termo de Contrato que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE JOINVILLE – Secretaria de Educação**, inscrito no C.N.P.J. nº 83.169.623/0001-10, ora em diante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Secretário de xxxxxx, Sr. xxxxxx, e a empresa xxxxxx, inscrita no C.N.P.J. nº. xx.xxx.xxx/xxxx-xx, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. xxxxxx, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, firmam o presente contrato, oriundo da licitação na modalidade **Pregão Eletrônico nº 142/2023**, pelo qual se obriga a executar os serviços do objeto deste Contrato, na forma e condições estabelecidas no edital de licitação e nas cláusulas seguintes, a ser regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 45.013, de 17 de dezembro de 2021, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

CLÁUSULA PRIMEIRA - Objeto do Contrato

1.1 - Este contrato tem por objeto 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, conforme descrição abaixo:

CLÁUSULA SEGUNDA - Regime de Execução

2.1 - A execução do presente Contrato será pelo regime de execução indireta de empreitada por preço unitário.

2.2 - Fica vinculado este termo contratual as condições do Edital e seus anexos do processo licitatório **Pregão Eletrônico nº 142/2023 e à proposta da **CONTRATADA**.**

CLÁUSULA TERCEIRA - Preço

3.1 - O valor deste Contrato para efeitos financeiros, fiscais e orçamentários é de R\$ xx,xx (xxxxxx reais).

CLÁUSULA QUARTA - Condições de Pagamento e Medição

4.1 - Do Pagamento

4.1.1 - O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) da licitação, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

4.1.2 - O Município responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

4.2 - O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome do Município, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho e das negativas fiscais regularizadas (Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Estadual, Municipal, FGTS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas), conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

4.3 - As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

4.4 - O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 30 (trinta) dias após o aceite da medição/produto, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

4.5 - Em caso de atraso dos pagamentos por culpa exclusiva da Administração, será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

4.6 - Da medição

4.6.1 - O valor da dieta unitária deverá ser composta pelos montantes percentualmente fixos especificados (observando os valores dispostos no **Anexo XXII, documento SEI 0014287235**):

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

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

4.6.1.3 - 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.

4.6.2 - **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;

4.6.3 - 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**;

4.6.3.1 - O valor final deverá ser levado em consideração os descontos referentes ao subitem 2.6.5 do Termo de Referência - Anexo V, nos montantes.

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

4.6.5 - 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;

4.6.5.1 - 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.

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

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

4.6.6.2 - Refeições servidas a não alunos da rede municipal;

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

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

4.6.6.4.1 - Excetuam-se as situações em que o aluno escolher não consumir ou solicitar menor quantidade de determinado alimento para consumo.

4.6.7 - Os apontamentos das falhas expressas no **subitem 4.6.6** 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;

4.6.7.1 - 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.

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

4.6.8.1 - O valor final deverá ser levado em consideração os descontos referentes ao subitem 2.6.5 do Termo de Referência - Anexo V, nos montantes.

CLÁUSULA QUINTA - Prazo e Forma de Execução do Objeto

5.1 - O **prazo de vigência contratual** será de 15 (quinze) meses, contados a partir da assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 57, inciso II da Lei nº 8.666/93.

5.2 - O **prazo da execução dos serviços** será de 12 (doze) meses, após a emissão da ordem de serviço eletrônica, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 57, inciso II da Lei nº 8.666/93.

5.3 – A ordem de serviço eletrônica será expedida pela Secretaria Gestora do Contrato, no prazo máximo de até 60 (sessenta) dias contados a partir da data da assinatura do contrato, nos termos do artigo 69 da Instrução Normativa nº 01/2021 da Secretaria de Administração e Planejamento, aprovada pelo Decreto Municipal nº 43.907/2021.

5.4 - O valor do contrato poderá ser reajustado após 12 (doze) meses, contados da data da apresentação da proposta pelo índice IPCA – Índice de Preço ao Consumidor Amplo, na forma do art. 40, inciso XI, da Lei nº 8.666/93.

5.5 - Para fins de contagem dos prazos previstos será considerado como data de assinatura do contrato a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do referido instrumento.

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

CLÁUSULA SEXTA - Recursos para Atender as Despesas

6.1 - As despesas provenientes do objeto deste contrato correrão pelas seguintes dotações orçamentárias:

492/2023 - 12.361.04.2.3175 - 3.3.90 (100)

493/2023 - 12.361.04.2.3175 - 3.3.90 (143)

494/2023 - 12.361.04.2.3175 - 3.3.90 (136)

495/2023 - 12.365.04.2.3176 - 3.3.90 (100)

496/2023 - 12.365.04.2.3176 - 3.3.90 (143)

499/2023 - 12.365.04.2.3177 - 3.3.90 (100)

500/2023 - 12.365.04.2.3177 - 3.3.90 (143)

501/2023 - 12.365.04.2.3177 - 3.3.90 (136)

507/2023 - 12.361.04.2.3168 - 3.3.90 (101)

517/2023 - 12.361.04.2.3172 - 3.3.90 (101)

518/2023 - 12.361.04.2.3172 - 3.3.90 (119)

519/2023 - 12.361.04.2.3172 - 3.3.90 (136)
575/2023 - 12.365.04.2.3169 - 3.3.90 (101)
576/2023 - 12.365.04.2.3169 - 3.3.90 (136)
577/2023 - 12.365.04.2.3169 - 3.3.90 (119)
582/2023 - 12.365.04.2.3170 - 3.3.90 (101)
583/2023 - 12.365.04.2.3170 - 3.3.90 (119)
584/2023 - 12.365.04.2.3170 - 3.3.90 (136)
887/2023 - 12.361.04.2.3172 - 3.3.90 (336)
888/2023 - 12.365.04.2.3169 - 3.3.90 (336)
889/2023 - 12.365.04.2.3170 - 3.3.90 (336)
912/2023 - 12.365.04.2.3176 - 3.3.90 (343)
913/2023 - 12.365.04.2.3177 - 3.3.90 (343)

CLÁUSULA SÉTIMA - Gestão do Contrato

7.1 - A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Educação**, sendo essa responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA OITAVA - Direito de Fiscalização

8.1 - O **CONTRATANTE** exercerá ampla fiscalização do objeto contratado, o que em nenhuma hipótese eximirá a **CONTRATADA** das responsabilidades fixadas pelo Código Civil e pelo Código de Defesa do Consumidor.

8.2 - A fiscalização do **CONTRATANTE** transmitirá por escrito as instruções, ordens e reclamações, competindo-lhe a decisão nos casos de dúvidas que surgirem no decorrer da vigência contratual.

CLÁUSULA NONA - Responsabilidades do CONTRATANTE

9.1 - Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato;

9.2 - Determinar, quando cabível, as modificações consideradas necessárias à execução do contrato e a tutelar o interesse público;

9.3 - Intervir na execução do objeto licitado nos casos previstos em lei e na forma deste contrato visando proteger o interesse público;

9.4 - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**;

9.5 - Efetuar o pagamento à **CONTRATADA**, de acordo com a forma e prazo estabelecidos neste contrato;

9.6 - Conferir, vistoriar e aprovar a execução do objeto da **CONTRATADA**;

9.7 - Atender a todas as condições contidas neste termo contratual e no Anexo V - Termo de Referência;

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

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

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

9.11- 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;

- 9.12 - 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;
- 9.13 - Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no presente Edital e anexos;
- 9.14 - 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;
- 9.15 - Rejeitar no todo ou em parte os serviços prestados.

CLÁUSULA DÉCIMA - Responsabilidades da CONTRATADA

- 10.1 - A CONTRATADA obriga-se a aceitar os acréscimos ou supressões que o CONTRATANTE realizar, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato;
- 10.2 - Assumir integral responsabilidade pela execução dos serviços objeto contratual que vir a efetuar, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas deste contrato e do Edital de Pregão Eletrônico nº 142/2023 e seus anexos;
- 10.3 - Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes desta execução, inclusive perante terceiros;
- 10.4 - Deverá proceder as correções que se tornarem necessárias à execução do objeto contratado, executando-o de acordo com a fiscalização do CONTRATANTE e especificações técnicas, qualidade e quantidades, constantes nos Anexos I e V do Edital;
- 10.5 - Comunicar ao CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade encontrada para o cumprimento do contrato;
- 10.6 - Manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar imediatamente ao CONTRATANTE qualquer alteração;
- 10.7 - Cumprir todas as obrigações e especificações técnicas dispostas no Anexo V - Termo de Referência do Edital.
- 10.8 - A CONTRATADA, quando couber, deverá cumprir o disposto na Lei Municipal nº 8.772/19, que dispõe sobre a instituição do Programa de Integridade nas pessoas jurídicas que contratarem com a Administração Pública Municipal.
- 10.9 - A CONTRATADA, 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:
- 10.9.1- 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.
- 10.10 - Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência - Anexo V, 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;
- 10.11 - 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;
- 10.12 - 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:
- 10.12.1 - Não poderá aproveitar alimentos preparados de uma refeição para outra.
- 10.13 - Executar os serviços com supervisão de Nutricionista, de acordo com o documento SEI 0010142939 - Anexo XVII e Responsável Técnico, observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos;
- 10.14 - 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;

10.15 - 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:

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

10.16 - 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;

10.17 - 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;

10.18 - 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 0010142978 - Anexo XV;

10.19 - 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;

10.20 - 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 0010143006 - Anexo XX que poderá ser alterado futuramente pela CONTRATANTE;

10.21 - Apresentar quitação da taxa de Alvará Sanitário para as cozinhas de cada unidade;

10.22- 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.

10.23 - 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;

10.24 - 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;

10.25 - Em atenção a Circular SGP.USS.SMT (SEI 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).

10.26 - Obrigações da CONTRATADA quanto às(aos) cozinheiras(os):

10.26.1 - 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;

10.26.2 - 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;

10.26.3 - 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);

10.26.4 - 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.

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

10.26.5.1 - Outros cursos de atualização não previstos poderão ser solicitados pela CONTRATANTE, conforme a demanda, durante a prestação do serviço.

10.26.6 - 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,

10.26.7 - 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 ;

10.26.8 - 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;

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

10.27 - 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.

10.28 - 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;

10.29 - 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;

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

10.31 - 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.

10.32 - 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.

10.33 - 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:

10.34 - 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;

10.35 - 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;

10.36 - 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;

10.37 - 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;

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

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

10.40 - 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;

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

10.42 - 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.

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

10.44 - Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do Termo de Referência - Anexo V. 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;

10.45 - 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;

10.46 - 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.

10.47 - 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;

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

10.49 - 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;

10.50 - 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;

10.51 - 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.

10.52 - 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;

10.53 - 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.

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

10.55 - 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;

10.56 - 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;

10.57 - 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;

10.58 - 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;

10.59 - 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);

10.60 - 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;

10.61 - 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).

10.62 - 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;

10.63 - 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.

10.64 - 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;

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

10.66- 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.

10.66.1 - A responsabilidade pela execução do contrato é da CONTRATADA.

10.66.2 - A CONTRATADA deverá comprovar a regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, e condições de habilitação técnica específicas para dos serviços a serem subcontratados, da subcontratada.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - Das Sanções

11.1 - As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas à **CONTRATADA** são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

11.2 - Penalidades que poderão ser cominadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO**, garantida a prévia defesa no prazo de 10 (dez) dias úteis, conforme art. 15 da Instrução Normativa nº 04/2017 desta Secretaria de Administração e Planejamento, aprovada pelo Decreto nº 30.159/17:

I - Multa, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, nos

casos:

a) Nos casos de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato, correspondente ao valor total da proposta de:

a.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;

a.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;

a.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para execução dos serviços, até o limite de 15% (quinze por cento);

c) Nos casos de inexecução contratual total, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder, correspondente ao valor total da proposta de:

c.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;

c.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;

c.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.

d) De até 10% (dez por cento) em caso de inexecução parcial sobre o valor total do contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

II - Impedimento de licitar e contratar com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville ou do SICAF **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520/2002, e art. 49, do Decreto Federal nº 10.024/2019:

a) recusar-se a assinar o contrato quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;

c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;

d) retardar a execução do certame por conduta reprovável do proponente, registrada em ata;

e) causar o atraso na execução do objeto;

f) não manter a proposta;

g) desistir de lance realizado na fase de competição;

h) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;

i) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;

j) fraudar a execução do contrato;

k) falhar na execução do contrato;

l) declarar informações falsas;

m) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

11.3 - As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que a **CONTRATADA** tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

11.4 - Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da **CONTRATADA**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas da **CONTRATADA**, nos termos do que dispõe o art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

11.5 - As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da **CONTRATADA**.

11.6 - Nenhum pagamento será realizado à **CONTRATADA** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Rescisão

12.1 - A rescisão do presente poderá ser:

- a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;
- b) a inexecução total ou parcial do presente enseja sua rescisão pela Administração, com as consequências previstas na cláusula décima-primeira;
- c) amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;
- d) constituem motivos para rescisão do presente os previstos no artigo 78 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;
- e) em caso de rescisão prevista nos incisos XII a XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, sem que haja culpa da **CONTRATADA**, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados, quando os houver sofrido;
- f) a rescisão do presente de que trata o inciso I do artigo 78 acarretará as consequências previstas no artigo 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.
- g) ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no inciso IX do art. 55 da Lei nº 8.666/93 e previsto no art. 77 da Lei nº 8.666/93.

12.2 - Sem prejuízo de quaisquer sanções aplicáveis, a critério do **CONTRATANTE**, a rescisão importará em impedimento de licitar e contratar com o Município, na forma do inciso II, do subitem 11.2.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - Legislação Aplicável

13.1 - Nos termos do previsto no artigo 55, inciso XII, da Lei nº 8.666/93, aplica-se ao presente contrato a presente legislação:

- a) Lei nº 10.520/02;
- b) Lei nº 8.666/93;
- c) Lei Complementar nº 123/06
- d) Decreto nº 10.024/19;
- e) Código de Defesa do Consumidor;
- f) Código Civil;
- g) Código Penal;
- h) Código Processo Civil;
- i) Código Processo Penal;
- j) Legislação Trabalhista e Previdenciária;
- k) Estatuto da Criança e do Adolescente; e
- l) Demais normas aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Foro

14.1 - Para dirimir questões decorrentes deste Contrato fica eleito o Foro da Comarca de Joinville, com renúncia expressa a qualquer outro.

14.2 - E, por estarem justas e acertadas, firmam as partes o presente instrumento, em meio eletrônico, através do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) do Contratante.

ANEXO V

TERMO DE REFERÊNCIA - SERVIÇO SEI N° 0016312546/2023 - 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 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 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 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 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 0011637248- Anexo IX**;

2.4.6 - Fornecer lanches para atividades externas dos estudantes, quando solicitado pela CONTRATANTE, conforme documento **SEI 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 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 0010842340 - Anexo XII** e **SEI 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 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 0010142828 - Anexo VI**; qualidade, quantidade (*per capita*), conforme documento **SEI 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 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 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 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 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

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

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 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 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 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 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 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 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 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 cozinheira 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 Ambientais;

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. PROFª)	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. PROFª)	R: José Gonçalves, 803 - Loc. Parque Ille, Aventureiro	3427-1708
6	JAIME DE BARROS CÂMARA (E.M. DOM)	R: João Ebert, 836, Comasa	3434-1919
7	KARIN BARKEMEYER (E.M. PROFª)	R: Marcio Luckow, 450, Vila Nova	3439-5267
8	MONSENHOR SEBASTIÃO SCARZELLO (E.M.)	R: Florianópolis, 1375, Guanabara	3463-6629
9	ROSA Mª BEREZOSKI DEMARCHI (E.M. PROFª)	Av. Júpiter, 839, Jardim Paraíso	3467-0028
10	SYLVIO SNIETKOVSKI (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, nº 97, Nova Brasília	3426-5860
13	ESPINHEIROS (CEI)	R: Agostinho do Santos, nº 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 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 n.º 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 0014287235**) - **Anexo XXII**;

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

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

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

10.4.5 - 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;

10.4.5.1 - 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.

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

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

10.4.6.2 - Refeições servidas a não alunos da rede municipal;

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

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

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

10.4.7 - Os apontamentos das falhas expressas no **subitem 10.4.6** 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;

10.4.7.1 - 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.

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

10.4.8.1 - 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 VI

Anexo em PDF - Documento proveniente do Processo SEI nº 21.0.176294-8
Especificações Técnicas dos Gêneros Alimentícios - documento SEI nº 0010142828

ANEXO VII

Anexo em PDF - Documento proveniente do Processo SEI nº 21.0.176294-8
Fichas Técnicas de Preparação (FTP) - documento SEI nº 0010142821

ANEXO VIII

Anexo em PDF - Documento proveniente do Processo SEI nº 21.0.176294-8
Cardápios Especiais - documento SEI nº 0010842284

ANEXO IX

Anexo em PDF - Documento proveniente do Processo SEI nº 21.0.176294-8
Manual da Alimentação Complementar - documento SEI nº 0011637248

ANEXO X

Anexo em PDF - Documento proveniente do Processo SEI nº 21.0.176294-8
Modelos de Cardápios - documento SEI nº 0010142679

ANEXO XI

Anexo em PDF - Documento proveniente do Processo SEI nº 21.0.176294-8
Especificações dos Utensílios e Equipamentos Necessários para Execução Adequada dos Cardápios -
documento SEI nº 0010842335

ANEXO XII

Anexo em PDF - Documento proveniente do Processo SEI nº 21.0.176294-8
Especificações de Descartáveis, Necessários para Execução Adequada das Refeições - documento SEI

ANEXO XIII

Anexo em PDF - Documento proveniente do Processo SEI nº 21.0.176294-8
Especificações de Materiais e Produtos Químicos Necessários para Higienização Adequada da Área
da Cozinha - documento SEI nº 0010842337

ANEXO XIV

Anexo em PDF - Documento proveniente do Processo SEI nº 21.0.176294-8
Per Capita dos Gêneros Alimentícios - documento SEI nº 0010143910

ANEXO XV

Anexo em PDF - Documento proveniente do Processo SEI nº 21.0.176294-8
Roteiro para Elaboração do Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrões (POP'S) para o
Serviço de Alimentação Terceirizada - documento SEI nº 0010142978

ANEXO XVI

Anexo em PDF - Documento proveniente do Processo SEI nº 21.0.176294-8
Coleta de Amostras - documento SEI nº 0010842290

ANEXO XVII

Anexo em PDF - Documento proveniente do Processo SEI nº 21.0.176294-8
Atribuições e Obrigações das(os) Cozinheiras(os) e Nutricionistas - documento SEI nº 0010142939

ANEXO XVIII

Anexo em PDF - Documento proveniente do Processo SEI nº 21.0.176294-8
Especificações dos Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIS) para as Cozinheiras -
documento SEI nº 0010842297

ANEXO XIX

Anexo em PDF - Documento proveniente do Processo SEI nº 21.0.176294-8
Escolas Municipais - documento SEI nº 0010142321

ANEXO XX

Anexo em PDF - Documento proveniente do Processo SEI nº 21.0.176294-8
Modelo de Relatório de Inspeção/Fiscalização - documento SEI nº 0010143006

ANEXO XXI

Anexo em PDF - Documento proveniente do Processo SEI nº 21.0.176294-8
Circular SEI Nº 9847466/2021 - SGP.USS.SMT - documento SEI nº 0014167068

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 0014287235

Justificativa para exigência de índices financeiros

A Secretaria de Administração e Planejamento do Município de Joinville vem, pela presente, justificar a exigência dos índices financeiros previstos no Edital de **Pregão Eletrônico nº 142/2023**.

Item 10 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, subitem 10.6 alínea “i” - Demonstrativos dos Índices, serão habilitadas apenas as proponentes que apresentarem índices que atendam as condições abaixo:

Liquidez Geral > 1,00

Solvência Geral > 1,00

Liquidez Corrente > 1,00

Verifica-se que o Edital da Licitação em pauta atende plenamente a prescrição legal, pois a comprovação da boa situação financeira da empresa está sendo feita de forma objetiva, através do cálculo de índices contábeis previstos no item 10.6 “i” do Edital, apresentando a fórmula na qual deverá ser calculado cada um dos índices e o limite aceitável de cada um para fins de julgamento.

O **índice de Liquidez Geral** indica quanto a empresa possui em disponibilidade, bens e direitos realizáveis no curso do exercício seguinte para liquidar suas obrigações, com vencimento neste mesmo período.

O **índice de Solvência Geral** indica o grau de garantia que a empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

O **índice de Liquidez Corrente** identifica a capacidade de pagamento da empresa a curto prazo, considerando tudo o que se converterá em dinheiro (a curto prazo), relacionando com tudo o que a empresa já assumiu como dívida (a curto prazo).

Para os três índices exigidos no Edital em referência (LG, SG e LC), o resultado > 1,00 é indispensável à comprovação da boa situação financeira da proponente.

Desse modo, os índices estabelecidos para a Licitação em pauta não ferem o disposto no art. 31, da Lei 8.666/93 e em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, bem como foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável para avaliar a saúde financeira do proponente.



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Mafra, Secretário (a)**, em 30/03/2023, às 16:40, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Cristina Bello, Diretor (a) Executivo (a)**, em 30/03/2023, às 17:09, 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 **0016408244** e o código CRC **700CF600**.

Avenida Hermann August Lepper, 10 - Bairro Saguacu - CEP 89221-005 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

22.0.359853-5

0016408244v4