



1. OBJETO

Contratação emergencial de empresa especializada na prestação de serviços para o fornecimento, preparo e distribuição, de natureza contínua, da Merenda Escolar aos estudantes da Fundação de Ensino de Contagem (FUNEC), compreendendo no fornecimento de mão de obra, insumos, utensílios, equipamentos, mobiliários e gêneros alimentícios básicos, exceto leite em pó, polpa de frutas e geleia de frutas sem açúcar, bem como manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e instalações, pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato, ou até a finalização de processo licitatório regular de merenda escolar.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Justificativa da Despesa –

Considerando o disposto na Resolução FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação) nº 06, de 8 de maio de 2020, que estabelece a alimentação escolar como direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, devendo ser promovida e incentivada, e considerando que o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) visa contribuir para a garantia da segurança alimentar e nutricional dos educandos, é fundamental pensar a alimentação escolar como meio indispensável para a garantia do direito à educação a todas as crianças e adolescentes que acessam a rede municipal de educação.

Assim, a Fundação de Ensino de Contagem por meio da Diretoria de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação, coordena o Programa de Alimentação Escolar e demanda condicionantes que propiciam melhorias na qualidade da alimentação servida na rede municipal de ensino. A referida coordenação significa o acompanhamento de todos os trâmites relacionados à contratação de serviços de fornecimento e distribuição da Merenda Escolar.

A terceirização envolvendo a prestação de serviços de fornecimento e distribuição da Alimentação Escolar no município ocorre desde o ano de 2006, em virtude da Prefeitura Municipal de Contagem não dispor de elementos necessários para a execução direta desse serviço de forma adequada, quais sejam:

- A inexistência, em seu quadro de servidores efetivos, de mão de obra especializada para manipulação de alimentos;
- Ausência de local (almoxarifado) propício para o estoque de insumos alimentícios;
- Indisponibilidade de veículos especializados para a logística de distribuição dos gêneros para as Unidades Escolares;
- Equipe Técnica de Nutricionistas insuficiente para o acompanhamento necessário de toda a cadeia do processo produtivo e de distribuição das refeições;
- Responsabilidade sobre a aquisição e manutenção corretiva e preventiva de equipamentos e utensílios para composição das cozinhas;
- Incumbência de garantir a segurança sanitária das refeições servidas, por meio da adoção de procedimentos estruturais e de controle.

Portanto, através do Processo Administrativo nº032/2021, Pregão Eletrônico nº012/2021, edital nº019/2021, em concomitância com a Secretaria Municipal de Educação, foi firmado o Contrato Administrativo nº 011/2021 que tem como objeto o fornecimento, preparo, distribuição e armazenamento de insumos, de forma contínua, da merenda escolar para os estudantes da Fundação de Ensino de Contagem, compreendendo o provimento de gêneros alimentícios para o preparo das refeições (exceto os gêneros adquiridos pelo município, por meio da agricultura familiar), assim como de mão de obra, equipamentos e mobiliários e execução de pequenos serviços de adaptações e reparos e manutenção preventiva das instalações das cozinhas, estoque e locais de descarte de resíduos alimentares.

O referido instrumento foi firmado dia 01 de setembro de 2021, com validade de 12 meses, prorrogável nos termos da Lei. Ademais, o quantitativo estimado dos cardápios, pactuado nesta realidade, suscitou do Processo Administrativo e levantamento de dados de 2019 e 2020 além da consideração do consumo dos últimos 5 anos do contrato anterior, cuja quantidade total foi acrescida de 25%.



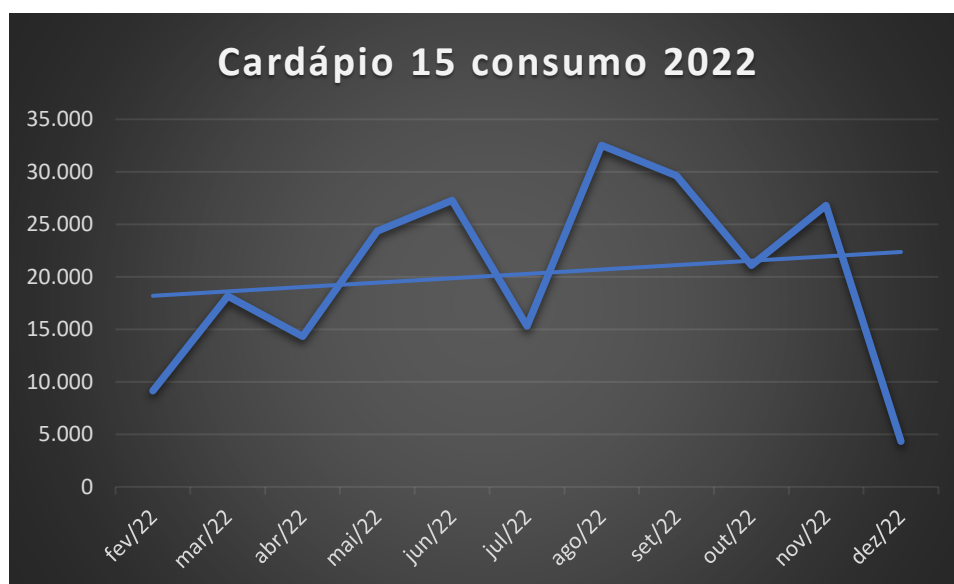
A Fundação de Ensino de Contagem tem em seu contrato a utilização dos cardápios:

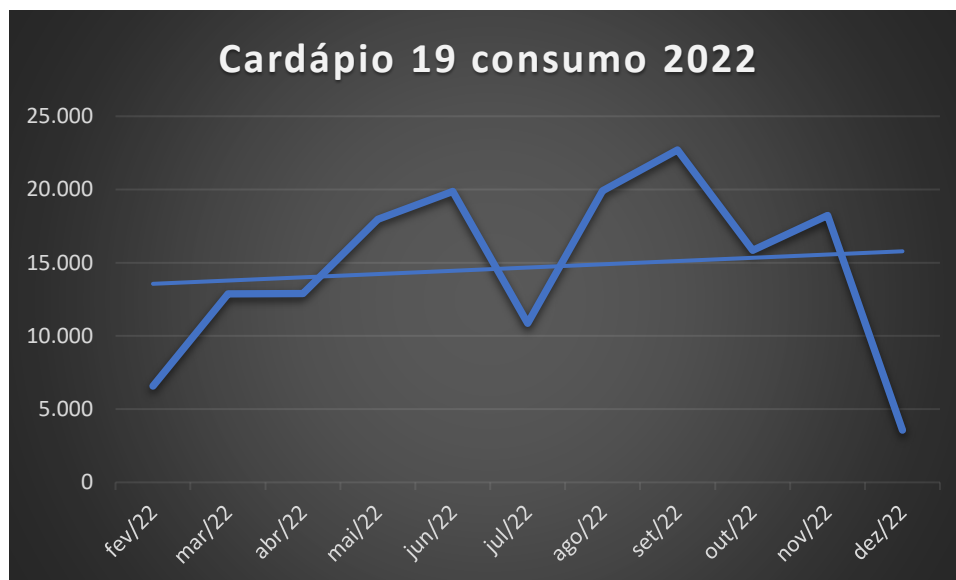
- 14 – lanche (11 a 15 anos)
- 15 – lanche (acima de 15 anos)
- 16 – EJA
- 18 – Almoço
- 19 – Fruta
- 20 – Festivo

Os cardápios 15 e 19 são os que têm o maior consumo nas unidades estudantis, já que são, respectivamente, a merenda e fruta servidas nos horários de recreio, no primeiro e no segundo turno, onde há a maior concentração de alunos matriculados.

No primeiro período do contrato, de setembro de 2021 a dezembro de 2021, o consumo da merenda escolar ofertada, se deu abaixo da média prevista, já que ainda encontrava-se no período da pandemia, onde a presença nas escolas era facultativa e o quórum nas unidades era de 60% de matriculados.

Após o início do ano letivo de 2022, com as escolas funcionando com aulas 100% presenciais, o consumo da merenda escolar aumentou além das projeções e expectativas. Portanto os cardápios 15 e 19 tiveram grande aceitação e consumo, pelo público discente, conforme os gráficos:





Percebe-se que o consumo cresce no decorrer do ano, tendo baixas apenas nos meses de férias e recesso escolar conforme calendário.

QUANTIDA DE UTILIZADA	OU, NOV E DEZ 2021	fev/22	mar/22	abr/22	mai/22	jun/22	jul/22	ago/22	set/22	out/22	nov/22	dez/22	Saldo para 2023
1 / CARDÁPIO 14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11600
2 / CARDÁPIO 15	2.561	9.149	18.182	14.336	24.346	27.290	15.301	32.525	29.627	21.089	26.799	4.342	107.051
3 / CARDÁPIO 16	1.606	2.184	4.910	4.416	7.027	5.923	2.893	5.823	5.456	4.075	4.788	1.512	85.057
4 / CARDÁPIO 18	0	2.815	8.052	6.339	8.448	8.015	3.332	9.242	9.342	7.258	7.707	719	41.755
5 / CARDÁPIO 19	3.367	6.574	12.867	12.903	17.958	19.874	10.858	19.916	22.702	15.851	18.240	3.568	61.609
6 / CARDÁPIO 20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6235	0	0	1465



PREFEITURA DO
MUNICÍPIO DE
CONTAGEM

TERMO DE REFERÊNCIA COMPLETO

UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
4/23

A 1ª prorrogação do Instrumento Contratual foi realizada nos termos da Lei 8.666, **com reajuste de 12,92% (doze vírgula noventa e dois por cento)** no quantitativo de cardápios ofertados e reajuste financeiro de **11,886730% (onze vírgula oito oito seis sete três zero por cento)** no valor individual de cada cardápio, conforme tabela:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO		UN	QUANTIDADE ANTES DO AUMENTO	% DE AUMENTO POR CARDÁPIO	QUANTIDADE APÓS O AUMENTO	VALORES ESTIMADOS POR ITEM (ADITIVO DE ACRÉSCIMO COM VALOR REAJUSTADO)	
							VALOR UNITÁRIO (REAJUSTADO)	VALOR TOTAL
14	CARDÁPIO 14	11 a 15 anos - lanche	UN	11.600	0%	11.600	2,80	R\$32.480,00
15	CARDÁPIO 15	Acima de 15 anos - lanche	UN	154.600	25%	193.250	2,13	R\$411.622,50
16	CARDÁPIO 16	EJA	UN	102.400	0%	102.400	2,16	R\$221.184,00
18	CARDÁPIO 18	10 a 15 anos - almoço	UN	54.000	25%	67.500	2,35	R\$158.625,00
19	CARDÁPIO 19	Fruta	UN	119.560	5%	125.538	0,92	R\$115.494,96
20	CARDÁPIO 20	Cardápio Festivo	UN	7.700	0%	7.700	3,03	R\$23.331,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO ADITIVO (ACRÉSCIMO E REAJUSTE):							R\$ 962.437,46	

Comparando os quantitativos presentes no Contrato atual com o contrato anterior podemos evidenciar um aumento de 23% no cardápio 15 e de 21% no cardápio 19. Cabe ressaltar que nunca foi executado a totalidade dos cardápios no contrato 029/2014, ficando a execução em torno de 70 a 80% do total contratado.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO		UN	Contrato Nutriplus 029/2014	Contrato Sepat 011/2021	Variação
14	CARDÁPIO 14	11 a 15 anos - lanche	UN	13728	11.600	-16%
15	CARDÁPIO 15	Acima de 15 anos - lanche	UN	156750	193.250	23%
16	CARDÁPIO 16	EJA	UN	129580	102.400	-21%
18	CARDÁPIO 18	10 a 15 anos - almoço	UN	47124	67.500	43%
19	CARDÁPIO 19	Fruta	UN	104069	125.538	21%
20	CARDÁPIO 20	Cardápio Festivo	UN	7700	7.700	0%



Em 2023 já houve consumo acima das expectativas diárias da alimentação, evidenciando mais uma vez que o saldo contratual, mesmo com o acréscimo no quantitativo do cardápio, não será suficiente até o fim do contrato. Estima-se que o cardápio 15 e 19 finalizem o quantitativo no mês de maio de 2023, bem antes do término contratual.

A Unicef- Fundo das Nações Unidas para a Infância realizou em 2020 pesquisa intitulada de "Impactos Primários e Secundários da Covid-19 em Crianças e Adolescentes", realizada pelo Ibope Inteligência para o UNICEF. A maioria das famílias teve queda na renda e a insegurança alimentar tornou-se uma preocupação ainda maior no Brasil. Comportamento que fica comprovado com o aumento de quantitativo de cardápios consumidos.

Comunicado de imprensa

UNICEF alerta: situação de crianças e adolescentes se agravou consideravelmente após nove meses de pandemia

Redução de renda, insegurança alimentar e escolas fechadas impactam cada vez mais crianças e adolescentes, mostra pesquisa do UNICEF realizada pelo Ibope Inteligência

11 dezembro 2020

Brasília, 11 de dezembro de 2020 – Nove meses após o início da pandemia no Brasil, o UNICEF alerta que a situação de crianças e adolescentes se agravou, particularmente, entre as famílias mais pobres. A segunda rodada da pesquisa *Impactos Primários e Secundários da Covid-19 em Crianças e Adolescentes*, lançada nesta sexta-feira, 11, pelo UNICEF, mostra que as famílias morando com pessoas menores de 18 anos estão sofrendo cada vez mais os impactos econômicos e sociais da crise sanitária. Isso impacta, especialmente, os mais vulneráveis. Acesse a primeira etapa da pesquisa [aqui](#) e a segunda, [aqui](#).

Segundo a pesquisa, a renda das famílias com crianças e adolescentes caiu; aumentou o número de famílias que não conseguiram se alimentar adequadamente porque a comida acabou e não havia dinheiro para comprar mais; menos estudantes tiveram acesso a atividades escolares; e há um receio das famílias de deixar que os filhos e filhas retornem à escola de forma presencial. "A pandemia tem atingido crianças e adolescentes desproporcionalmente, sobretudo, aqueles que vivem nas famílias mais pobres. A queda da renda familiar, a insegurança alimentar e, praticamente, um ano de afastamento das salas de aulas terão impactos duradouros na vida de meninas e meninos", diz Florence Bauer, representante do UNICEF no Brasil.

Contatos para a imprensa

Elisa Meirelles Reis
Oficial de Comunicação
UNICEF Brasil

Telefone: (61) 98166 1649

E-mail: ereis@unicef.org

Ester Correa Coelho
Oficial de Comunicação
UNICEF Brasil

Telefone: (61) 99122 8671

E-mail: escorrea@unicef.org

<https://www.unicef.org/brazil/comunicados-de-imprensa/unicef-alerta-situacao-de-criancas-e-adolescentes-se-agravou-consideravelmente-apos-nove-meses-pandemia>.

Por derradeiro, o aguardo para a realização e finalização do certame licitatório, que normalmente demanda tempo para sua conclusão, seria inviável em vista da situação de emergência a que nos reportamos o que, por consequência, inviabilizaria a continuidade do mencionado fornecimento.



Nesse âmbito, a contratação de empresa que detenha e assegure a adequada prestação de serviços na esfera do fornecimento de refeições coletivas faz-se primordial na garantia da efetividade e segurança na execução do Programa de Alimentação na Fundação, justificando, assim, a presente requisição.

2.2 Da escolha da Modalidade

Mediante o exposto acima, pondera-se pela instauração de processo de Dispensa Licitação Emergencial visando a consecução do feito ora requerido, como forma de promover uma maior celeridade ao procedimento e assegurar sua conclusão a tempo e modo em consonância com os princípios norteadores da Administração e interesses públicos, associados aos referenciais jurídicos e financeiros.

Art. 75. (Lei Federal 14.133/2021) É dispensável a licitação:

(...)

VIII - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontração de empresa já contratada com base no disposto neste inciso;

§ 6º Para os fins do inciso VIII do **caput** deste artigo, considera-se emergencial a contratação por dispensa com objetivo de manter a continuidade do serviço público, e deverão ser observados os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 desta Lei e adotadas as providências necessárias para a conclusão do processo licitatório, sem prejuízo de apuração de responsabilidade dos agentes públicos que deram causa à situação emergencial.

Da Caracterização da Situação Emergencial Definindo o que seja uma situação de emergência, o festejado administrativista Marçal Justen Filho, doutrinou:

No caso específico das contratações diretas, emergência significa necessidade de atendimento imediato a certos interesses. Demora em realizar a prestação produziria risco de sacrifício de valores tutelados pelo ordenamento jurídico.

Como a licitação pressupõe certa demora para seu trâmite, submeter a contratação ao processo licitatório propiciaria a concretização do sacrifício a esses valores. "(Marçal Justen Filho, in Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos, p. 239, 8ª edição, Dialética).

E não é só; o mesmo doutrinador ensina que, na defesa desses valores tutelados pelo ordenamento jurídico, deve-se aplicar o princípio da proporcionalidade:

"Em última análise, aplica-se o princípio da proporcionalidade. A contratação deverá ser o instrumento satisfatório de eliminação do risco de sacrifício dos interesses envolvidos." (ob. cit., p.240).

Sabe-se que a Fundação de Ensino de Contagem, por força da sua natureza jurídica, se sujeita ao Estatuto das Licitações e Contratos, máxime quando utiliza recursos provenientes da Fazenda Pública. É bem de perceber, todavia, que nem sempre é possível instaurar-se um procedimento licitatório, ou que, ainda que instaurado, a sua conclusão demanda tempo, o que não se dispõe em virtude da urgência de atendimento (o que ocorre no presente caso!). A regra é licitar; no entanto, a Lei no 14.133/2021 excepciona casos em que esta é dispensável, dispensada ou inexigível. A dispensa da licitação pressupõe uma



situação em que, sendo viável a licitação, poderá a Administração deixar de fazê-la em razão do interesse do serviço. Trata-se, portanto, de uma faculdade, podendo vir a se tornar uma obrigação, principalmente diante das circunstâncias do caso concreto e da altivez dos bens jurídicos a serem protegidos. Em primeiro plano, na caracterização da situação emergencial, verifica-se a morosidade em relação a um novo processo licitatório, que é realizado em conjunto com a Secretaria de Educação do Município, na contratação de empresa para o fornecimento, preparo e distribuição, de natureza contínua, da Merenda Escolar, situação fática que, indubitavelmente, afeta a continuidade do programa da merenda escolar desenvolvido pela Prefeitura; ademais, há de se observar, ainda, mesmo que se pretendesse a sua continuidade, essa seria impossível, em virtude do saldo Contratual que chegará ao seu limite, em pouco tempo. Assim, na caracterização da situação emergencial, verifica-se, continuamente, situação fática que, indubitavelmente, afeta a continuidade dos atos desenvolvidos pela Fundação.

Dessa forma, o aguardo para a realização e finalização do certame licitatório, que demanda demasiado tempo para sua conclusão, seria inviável em vista da situação de emergência a que nos reportamos o que, por consequência, inviabilizaria a continuidade do serviço prestado atualmente.

2.3 Justificativa pela Opção por Agrupamento em Lote

Optou-se pelo lote único uma vez que se faz necessário que apenas uma empresa execute o objeto do contrato, sendo, portanto, responsável por todo fornecimento da merenda escolar e alimentação para a FUNEC.

Por se tratar de um objeto complexo e de grande monta, no qual as refeições são preparadas na cozinha das escolas, requerendo uma logística de armazenamento e distribuição em todo o município, a divisão do objeto em lotes prejudicaria a execução e fiscalização do contrato.

A Súmula nº 247 do TCU, que estabeleceu que:

É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

É lógico que o princípio da competitividade é a essência da licitação, parafraseando as palavras de Diógenes Gasparini, porque só podemos promover essa disputa, onde houver competição. Desta feita, ressalta-se que a competitividade só é possível entre empresas que atendam ao mesmo objeto previsto no edital, excluindo assim, disparidade de disputa.

Devemos então, entender que nem sempre é razoável subdividir até o ponto indivisibilidade, qual seja o item. Assim, nem sempre a divisão gera economicidade, vantajosidade ou mesmo conveniência para Administração, perquirindo-se essencialmente acerca da viabilidade.

Assim, nas hipóteses de licitação com diversidade de serviços, o entendimento dos Tribunais de Contas tem sido o de que o parcelamento ou não do objeto da licitação deve ser auferido sempre no caso concreto, perquirindo-se essencialmente acerca da viabilidade técnica e econômica do parcelamento e da divisibilidade do objeto. O TCU, no Acórdão nº 732/2008, se pronunciou no sentido de que “a questão da viabilidade do fracionamento deve ser decidida com base em cada caso, pois cada obra tem as suas especificidades, devendo o gestor decidir analisando qual a solução mais adequada no caso concreto”.

Portanto, ao se licitar por lote único, deve o administrador analisar por meio dos setores técnicos acerca da viabilidade técnica e econômica de dividir-se o objeto licitatório, pois segundo Justen Filho,



(...) a obrigatoriedade do fracionamento respeita limites de ordem técnica e econômica. Não se admite o fracionamento quando tecnicamente isso não for viável ou, mesmo, recomendável. O fracionamento em lotes deve respeitar a integridade qualitativa do objeto a ser executado. (...) a unidade do objeto a ser executado não pode ser destruída através do fracionamento.

Esclarece-nos Carvalho Carneiro acerca do conceito de viabilidade técnica e econômica, informando que "a viabilidade técnica diz respeito à integridade do objeto, não se admitindo o parcelamento quando tal medida implicar na sua desnaturação, onde em risco a satisfação do interesse público em questão. Já a viabilidade econômica significa que o parcelamento deve trazer benefícios para a Administração licitante, proporcionando um aumento da competitividade e uma consequente diminuição dos custos para a execução do objeto. No entanto, para uma real noção da viabilidade econômica do parcelamento, é preciso ter em mente a redução de custos proporcionada pela economia de escala.

Pelo exposto, mostra-se no caso concreto, que a presente contratação em lote único é mais vantajosa, face o princípio da padronização, e ainda, tendo em mente, a redução de custos proporcionada pela economia de escala supracitada e atendimento das demandas.

2.5 Pesquisa de Preços

A FUNEC, visando realizar uma ampla pesquisa de mercado para determinar os valores estimados para licitação, encaminhou pedidos de cotação para 52 (cinquenta e duas) empresas, conforme e-mails em anexo. Entretanto, apesar das sistemáticas tentativas de cotação, apenas 3 (três) empresas responderam, quais sejam: Hiperserv, Lanche Legal e SEPAT. Desta feita, resta cristalino que a administração seguiu os imperativos da lei.

Frisa-se que, por ser um objeto muito específico e pela quantidade de especificações presentes nos anexos de "A" a "P" deste Termo, não foi possível a cotação por Painel de Preços, Banco de Preços, internet, dentre outros.

	EMPRESA	EMAIL	DATA DO ENVIO	HORA DO ENVIO	RETORNO	DATA RETORNO	TELEFONE
1	Nutri & Saúde	licitacao@nutrisaude.com.br ;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
2	Básica Fornecimento de Refeições Ltda	licitacao@basicarefeicoes.com.br	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
3	SHA Comércio de alimentos Ltda	mauro.carrara@sha.com.br	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
4	Risotolândia	danuza.souza@risotolandia.com.br ; orcamento@risotolandia.com.br	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
5	Cook Pontual	comercial@cookpontual.com.br	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
6	Grupo Anga	comercial1@grupoanga.com.br	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
7	Nutrimus	contato@nutrimus.com.br	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
8	Real food	sac@realfood.com.br ;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
9	Conser Alimentos	contato@conseralimentos.com.br ;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
10	Prato Feito Refeições	pratofeitorefeicoesvf@gmail.com ;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
11	Aroma Alimentos	sac@aromaalimentos.com.br	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
12	Panela Velha	panelavelharest@gmail.com ;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
13	Renome	contato@serlares.com.br ;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
14	Prima	contato@vbsrefeicoes.com.br ;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
15	Cancian Refeições	contato@renomerefeicoes.com.br ;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
16	Alimentairie Soluções Saudáveis	primarefeicoescolares@gmail.com ;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-



PREFEITURA DO
MUNICÍPIO DE
CONTAGEM

TERMO DE REFERÊNCIA COMPLETO

UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
9/23

17	TL Refeições	contato@cancianrefeicoes.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
18	GRSA	contato@lcrestaurantes.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
19	EXCELL	eduardosueth@gruposueth.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
20	COLL Pontual	comercial@ibrefeicoes.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
21	Nutrição	guilherme@vivafood.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
22	Nutrifast	comercial@tlrefeicoes.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
23	Lacerda	contato@grsa.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
24	Bom Tempero	excellbrasil@excellbrasil.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
25	Starbene	comercial@cookpontual.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
26	Linnea	wrrefeicoeseallm@yahoo.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
27	Aroma Alimentação	nutricao@gruponutricao.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
28	Consuma	contato@restaurantebem.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
29	Guelli	contato@nutrifastalimentacao.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
30	Qualisabor	contato@lacerdaalimentacao.com.br; contato@qualisabor.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
31	Gestali	sac@bomtemperoalimentacao.com.br; gestali@gestali.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
32	Nutritiva	raquel.fernandes@basicarefeicoes.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
33	Ondina	contato@nutricomp.com.br; comercial@ondinaalimentacao.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
34	Apetece	contato@llinea.com.br; contato@apetece.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
35	Nutriplus Alimentação e Tecnologia Ltda	andre.inidio@ljiempresas.com.br	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
36	Consuma	comercial@consuma.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
37	Guelli	contato@guelli.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
38	Ao Ponto	aoponto@aoponto.com.br;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
39	Nutri Viva	nutrivivaportugal@gmail.com;	13/4/23	09:36	NÃO	-	-
40	Paladar Nutrição	paladarnutri@outlook.com	13/4/23	11:39	NÃO	-	-
41	Especialy	especialy@especialy.com.br	13/4/23	11:39	NÃO	-	-
42	Lanche Legal	lanchelegal1999@gmail.com	13/4/23	11:39	SIM	27/4/23	(31)99931-2681
43	RJ Serviços	comercial@gruporjservicos.com.br	13/4/23	11:39	NÃO	27/4/23	(31) 324-1261
44	Massima Alimentação	contato@massimaalimentacao.com.br	13/4/23	11:39	NÃO	-	-
45	ABIMAPI	contato@abimapi.com.br	13/4/23	11:39	NÃO	-	-
46	Grupo Vivo Sabor	marcos.carmo@grupovivosabor.com.br	13/4/23	11:39	NÃO	-	-
47	Total Alimentação	comercial@totalalimentacao.com.br	13/4/23	11:39	NÃO	-	-
48	Natnutre	contato@natnutre.com.br	13/4/23	11:39	NÃO	-	-
49	SEPAT	henriana@sepat.srv.br	13/4/23	11:39	SIM	05/5/23	(47)98848-6708
50	Nutrivigor	contato@nutrivigor.com.br	13/4/23	11:39	NÃO	-	-
51	Belbon	contato@belbon.com.br	13/4/23	11:39	NÃO	-	-
52	Alimente	contato@alimente.ind.br	13/4/23	11:39	NÃO	-	-



2.6 Razão da escolha do fornecedor ou executante –

A Empresa Sepat Multi Service Ltda é a atual prestadora do serviço, em toda a rede de Ensino de Contagem, incluindo as dez unidades da FUNEC. Ademais, a Fundação co-habita espaço com 7 escolas municipais, sendo inviável a integração de duas empresas de serviço de merenda num mesmo espaço.

Fundamentalmente, deve-se atentar para o fato de que o legislador adjudicou à vantajosidade a mesmíssima importância destinada ao tema "preço" — nas suas mais variadas vertentes —, motivo pelo qual, já no artigo 11 da Lei 14.133, todos estes assuntos são alçados como objetivos do processo licitatório:

"Artigo 11 — O processo licitatório tem por objetivos:

I — assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, inclusive no que se refere ao ciclo de vida do objeto;

II — assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição;

III — evitar contratações com sobrepreço ou com preços manifestamente inexequíveis e superfaturamento na execução dos contratos;

IV — incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável.

Parágrafo único. A alta administração do órgão ou entidade é responsável pela governança das contratações e deve implementar processos e estruturas, inclusive de gestão de riscos e controles internos, para avaliar, direcionar e monitorar os processos licitatórios e os respectivos contratos, com o intuito de alcançar os objetivos estabelecidos no caput deste artigo, promover um ambiente íntegro e confiável, assegurar o alinhamento das contratações ao planejamento estratégico e às leis orçamentárias e promover eficiência, efetividade e eficácia em suas contratações".

Portanto os valores apresentados são os mais vantajosos para a administração pública, mantendo a qualidade que já é apresentada atualmente, conforme tabela de preços:



PREFEITURA DO
MUNICÍPIO DE
CONTAGEM

TERMO DE REFERÊNCIA COMPLETO

UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
11/23

Dados Fornecedor					1		2		3		Média	
Razão Social					ALTIMIRA DIAS JORDÃO NASCIMENTO		HIPERSERVE S.A.		SEPAT		Valor Unitário - Média R\$	Valor Total - Media R\$
Telefone					(31)99931-2618		(31)3241-2612					
Nome Contato					ALTIMIRA JORDÃO		AMAURY SANTOS		HENRIANA			
E-mail Contato					lanchelegal1999@gmail.com		licita@hiperserve.com.br		henriana@sepat.srv.br			
CNPJ					16.797.647/0001-26		02.540.779/0001-63					
Itém	Cardápios	Estimativa de cardápios/dia	Dias Letivos	Quant	Preço Unit	Total	Preço Unit	Total	Preço Unit	Total		
1	14	400	200	80.000	R\$ 7,34	R\$ 587.200,00	R\$ 4,39	R\$ 351.200,00	R\$ 2,93	R\$ 234.400,00	R\$ 4,89	R\$ 390.933,33
2	15	1734	200	346.800	R\$ 7,34	R\$ 2.545.512,00	R\$ 5,30	R\$ 1.838.040,00	R\$ 2,23	R\$ 773.364,00	R\$ 4,96	R\$ 1.718.972,00
3	18	450	200	90.000	R\$ 7,44	R\$ 669.600,00	R\$ 7,52	R\$ 676.800,00	R\$ 2,46	R\$ 221.400,00	R\$ 5,81	R\$ 522.600,00
4	19	1536	140	215.040	R\$ 1,98	R\$ 425.779,20	R\$ 1,17	R\$ 251.596,80	R\$ 0,96	R\$ 206.438,40	R\$ 1,37	R\$ 294.604,80
5	20	12530	1	12.530	R\$ 7,01	R\$ 87.835,30	R\$ 10,44	R\$ 130.813,20	R\$ 3,17	R\$ 39.720,10	R\$ 6,87	R\$ 86.122,87
	TOTAL				R\$ 4.315.926,50		R\$ 3.248.450,00		R\$ 1.475.322,50		R\$ 2.927.110,13	
Prazo Entrega					Imediato		Imediato		Imediato			
Condições de Pgto					10 dias		10 dias		10 dias			
Validade Proposta					30 dias		20 dias		30 dias			

3. ESPECIFICAÇÕES DAS AQUISIÇÕES OU SERVIÇOS

3.1. Conforme Anexos de "A" a "P"

Estimativa de consumo da FUNEC

Cardápios	Descrição	Nº dias letivos	Total Estimado de Consumo para 12 meses
14	11 a 15 anos - lanche	200	80.000
15	Acima de 15 anos - lanche	200	346.800
18	10 a 15 anos - almoço	200	90.000
19	Fruta	140	215.040
20	Cardápio Festivo	1	12.530
Total			744.370

3.2 O presente processo contempla:

3.2.1 Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento, preparo e distribuição, de natureza contínua, da Merenda Escolar aos estudantes da Rede de Ensino da FUNEC, compreendendo:

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



conforme legislação sanitária vigente, normas técnicas de nutrição para armazenagem, manuseio, preparo e dispensa de alimentos e de resíduos alimentares e especificações técnicas;

- b) Fornecimento de gêneros e demais insumos, utensílios, equipamentos e mobiliários necessários ao pleno funcionamento das cozinhas e estoques das Unidades Escolares e do Centro de Referência;
- c) Execução de pequenos serviços de adaptações e reparos, bem como, manutenção preventiva das instalações das cozinhas, locais de descarte de resíduos alimentares e estoques das Unidades da FUNEC, conforme legislação sanitária vigente, normas técnicas de nutrição para armazenagem, manuseio, preparo e dispensa de alimentos e de resíduos alimentares e especificações técnicas presentes nos anexos deste Termo de Referência.

3.2.2 O fornecimento de gêneros alimentícios básicos de qualidade, para o preparo da merenda e alimentação, é de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, com exceção do leite em pó, da polpa de frutas e da geleia de frutas sem açúcar, que serão fornecidos pela CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA realizar toda a logística de recebimento, armazenamento, distribuição e produção desses insumos.

- d) Caberá à CONTRATADA juntamente de um responsável da Diretoria de Merenda Escolar da SEDUC, realizar o recebimento desses gêneros, atestando também a qualidade dos mesmos.

3.3. Clientela

3.3.1. Todos os comensais têm direito a consumir a alimentação escolar, conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

3.3.2. No que se refere ao número esperado de comensais para cada unidade, a CONTRATADA deverá levar em consideração durante o planejamento de suas atividades, que o número diário de comensais não corresponde ao número de matriculados, bem como considerar que a frequência desses, nas unidades, não é fixa, sendo que o número estimado de refeições/dia se encontram no ANEXO O.

3.3.3 A CONTRATANTE não se obriga a fazer o pagamento de um número fixo de cardápios por dia, sendo as informações prestadas acima apenas estimativas, que podem variar para mais ou para menos ao longo dos dias letivos.

4. LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os locais da prestação dos serviços objeto desta licitação serão as dependências das unidades listadas na tabela constante do Anexo L do Termo de Referência.

4.1.1 A critério da CONTRATANTE poderão ser acrescentadas unidades não relacionadas no anexo desse Termo Aditivo, respeitado os quantitativos unitários de cardápios contratados;

4.1.1.1 A empresa terá o prazo máximo de 15 (quinze) dias para montagem e início da nova operação.

4.2. O preparo e a distribuição das refeições aos comensais deverão ser feitos diretamente nos locais indicados no Anexo L do Termo de Referência, de segunda a sexta-feira, nos horários pré-determinados por unidade, obedecendo ao calendário escolar.



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
13/23

4.3. Excepcionalmente poderão ocorrer serviços aos sábados, domingos e feriados, conforme escala a ser elaborada pela Unidade, sendo que nestes casos serão emitidos comunicados à CONTRATADA no prazo de 48 (quarenta e oito) horas antecedentes ao evento, sem que haja qualquer custo adicional à CONTRATANTE.

4.4. Em caso de suspensão das atividades não prevista no Calendário, cabe à Unidade comunicar à CONTRATADA com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

4.5. Todos os funcionários envolvidos na prestação de serviços deverão usar diariamente uniformes e equipamentos de proteção específicos ao desempenho de suas funções, conforme descrito no Anexo K do Termo de Referência.

4.6. A CONTRATADA deverá promover, de forma permanente, o treinamento e a capacitação de sua mão de obra, de modo a garantir a adequada prestação dos serviços.

4.7. A CONTRATADA se compromete a elaborar o Manual de Boas Práticas de Fabricação, desenvolvido de acordo com a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde, os princípios de segurança alimentar e nutricional, no prazo de 20 dias após celebração do contrato.

4.8. Os veículos utilizados para logística dos insumos deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA e seguir as normas da Vigilância Sanitária. Para o transporte de gêneros refrigerados ou congelados os veículos deverão ser refrigerados.

5. CRONOGRAMA DE FORNECIMENTO OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

5.1 Conforme Anexos

5.2 A empresa deverá iniciar a prestação dos serviços, fornecimento e distribuição da alimentação escolar e refeições no prazo de 15 (quinze) dias corridos, após a assinatura do contrato.

5.3 A entrega será parcelada, conforme demanda da Fundação de Ensino de Contagem.

6. PRAZOS E CONDIÇÕES DE GARANTIA

6.1. Será exigida prestação de garantia contratual em qualquer das modalidades estampadas no § 1º, do artigo 56, da Lei Federal 14.133/2021 e suas alterações, no valor de 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

6.2. A garantia contratual que se trata o item 6.1, responderá por todas as multas que forem aplicadas à CONTRATADA e por todas as importâncias, que a qualquer título, forem devidas pela CONTRATADA a CONTRATANTE.

7. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1. Os pagamentos serão mensais e efetuados em até 30 (trinta) dias após a data da apresentação da respectiva Nota Fiscal/Fatura pela contratada, devidamente atestada em conformidade pelo(a) Diretor(a)/responsável da Unidade em conjunto com o membro da comissão de fiscalização.

7.1.1 A contratada será remunerada com base no número de cardápios efetivamente fornecidos.

7.2. A Nota Fiscal correspondente deverá se fazer acompanhar dos documentos e informações, conforme se segue:



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
14/23

7.2.1. Folha de Pagamento, guias pagas de INSS, FGTS, relação S.E.F.I.P. completa e protocolo de entrega do C.A.G.E.D. (Cadastro Geral de Empregados e Desempregados) da competência imediatamente anterior ao mês da prestação dos serviços. Havendo rescisão contratual, a empresa Contratada, além destes documentos, deverá apresentar também, a documentação pertinente;

7.2.2. No último pagamento – ao encerramento do contrato – a documentação deve se referir à competência da última prestação dos serviços, inclusive quanto às rescisões havidas e os recolhimentos previdenciários devidos;

7.2.3. A Contratada deverá anexar, em cada Nota Fiscal, relação de quantidade dos funcionários, cargos e salários correspondentes e fará menção, inclusive, aos afastamentos por férias ou outro motivo, havidas no período

7.3. Os Impostos Federais e Estaduais, quando sujeitos à retenção na fonte, sofrerão tal retenção na forma da legislação pertinente.

7.4. A liberação do pagamento da última medição/última parcela estará condicionada à apresentação dos comprovantes das respectivas rescisões contratuais, bem como dos recolhimentos dos encargos sociais devidos.

7.5. O I.S.S.Q.N. – Imposto Sobre Serviços de qualquer Natureza, será retido na fonte, na forma do art. 54, da Lei Municipal nº 2.872/1996, com redação dada pela Lei nº 3.528/2001.

7.6. As liberações dos pagamentos ficarão condicionadas à regularidade fiscal da Contratada.

7.7. A Comissão de Fiscalização, de cada unidade da FUNEC, entregará semanalmente o Resumo dos Cardápios formulado em impresso próprio e expedidos pelos gestores das respectivas unidades ao setor financeiro desta Fundação, com cópia à Contratada. Esses resumos semanais serão totalizados semanalmente, para apresentação em medição mensal. Caberá também à Comissão de Fiscalização de cada unidade da FUNEC, a fiscalização de todos os serviços qualitativa e quantitativamente.

7.8. Para pagamento das merendas escolares e refeições, a contratada deverá emitir uma Nota Fiscal de fornecimento para cada unidade. Nas mesmas, deve constar a quantidade de cardápios efetivamente fornecidos no período, com separação por tipo de cardápio, e seu valor total deve resultar da soma de todos os resumos semanais de merenda e alimentação atendidos no período (mensal) e multiplicados pelos valores unitários de cada cardápio.

7.8.1. Para pagamento das merendas escolares e refeições servidas aos estudantes, a contratada deverá emitir uma Nota Fiscal de fornecimento de merenda para cada unidade da FUNEC, nos mesmos termos previstos no item 7.8, porém deverá acrescentar no corpo da nota fiscal a expressão: merenda servida na unidade escolar (indicar nome da unidade atendida) aos alunos da FUNEC.

7.9. As faturas não aceitas pela FUNEC, serão devolvidas à Contratada para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido a partir da data de sua reapresentação.

7.10. A devolução das faturas não aprovadas pela FUNEC, em hipótese alguma servirá de pretexto para que a CONTRATADA suspenda a prestação dos serviços, objeto do presente Edital.

8. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1. Registro ou inscrição da empresa na Entidade Profissional competente. Neste caso no CRN – Conselho Regional de Nutricionista;

8.2. Atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito privado ou público, emitido(s) em nome da própria licitante que comprove(m) aptidão da proponente para desempenho em atividade pertinente e compatível em características com o objeto desta licitação, indicando natureza, quantitativos de no mínimo 40% (quarenta por cento) da quantidade estipulada neste instrumento, prazos e outras características dos serviços prestados. Os atestados poderão ser somados para comprovação do quantitativo.



8.2.1 Esclarecemos que a exigência, com devido respaldo legal, se mostra uma opção proporcional e razoável, dada a dimensão e complexidade do objeto a ser contratado. Esse percentual deve ser aplicado sobre o número de refeições previstas para os 200 dias letivos.

8.3. Apresentação de comprovação de que a licitante possui em seu quadro permanente ou societário, ou ainda, por meio de vínculos de natureza civil, na data prevista para entrega da proposta, Profissional de Nível Superior – Nutricionista, devidamente reconhecido pela entidade competente, neste caso, no CRN – Conselho Regional de Nutricionistas.

8.3.1 A prova de vínculo do profissional pertencente ao quadro técnico da empresa indicado nesta alínea deverá ser feita através de cópia autenticada de um dos seguintes documentos:

- Ficha de Registro do Empregado;
- Contrato Temporário de Trabalho com a licitante em conformidade com a Legislação Trabalhista;
- Carteira de Trabalho e Previdência Social – C.T.P.S. do Profissional, devidamente anotada pela licitante; ou
- Contrato Social e última Alteração, se houver, demonstrando a participação societária do profissional na empresa licitante;
- Contrato de Prestação de Serviços de natureza civil, conforme previsto nos Artigos 593 a 609 do Código Civil.

8.4. Relação das instalações e do aparelhamento do licitante, adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação descritos no ANEXO G do Termo de Referência;

8.5. A vistoria técnica será de caráter facultativo. Caso os licitantes optem pela visita técnica, será fornecido aos interessados o Atestado de Vistoria Técnica, emitido pela Fundação de Ensino de Contagem, por meio da Diretoria de Merenda Escolar, comprovará que os locais onde serão executados os serviços objeto deste Termo de Referência foram vistoriados por Nutricionista da licitante, constando, neste documento, seu nome, título e inscrição no CRN - Conselho Regional de Nutricionistas, no qual o profissional tomou conhecimento das condições locais e de todos os elementos técnicos necessários ao cumprimento das obrigações do objeto da licitação. A vistoria técnica poderá ser pré-agendada junto a Diretoria de Merenda Escolar pelo telefone 3352-9668 e deverá ser feita de segunda à sexta-feira, no horário de 08h00min às 17h00min, até 5 (cinco) dias antes da licitação. A (o) Nutricionista deverá apresentar-se munido (a) de prova de registro ou inscrição no CRN – Conselho Regional de Nutricionistas.

8.5.1 Não serão aceitas alegações posteriores advindas de desconhecimento das condições locais de todos os elementos técnicos necessários ao cumprimento das obrigações do objeto da licitação, não detectados quando da vistoria ou por falta de realização de vistoria, por parte da licitante.

8.6. A documentação relativa à QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA constituirá em:

8.6.1. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, devidamente registrado na Junta Comercial ou junto aos Ofícios de Registro local do comércio (Cartórios) delegados para esse fim, vedada a sua substituição por Balancetes ou Balanços Provisórios.

8.6.2. Comprovação situação financeira compatível com o objeto dessa licitação, através de apresentação de cálculo de seu índice, considerando-se habilitada aquela que demonstrar possuir índice de liquidez corrente (ILC) maior ou igual a 1,00 e índice de endividamento (IE) menor ou igual 0,60.

8.7. Para melhor facilidade e entendimento do cálculo dos índices pela Comissão de Licitação, deverá as licitantes apresentar uma planilha contendo o demonstrativo do cálculo dos índices.

8.8 Da Proposta



8.8.1. A licitante deverá apresentar, na proposta de preço, planilha de composição de preços detalhada dos itens que compõe sua proposta.

8.8.2. Segue sugestão de planilha de composição de preços:

Cardápios	Custo com Insumos (Gêneros alimentícios)	Custo com Materiais e Utensílios	Custo com Equipamentos e Mobiliários	Custo Total Mão de Obra (com encargos sociais e trabalhistas)	Despesas diversas incluindo encargos (Pessoal Administrativo)	Tributos	Margem de Lucro	VALOR UNITÁRIO
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

9. GESTOR DO CONTRATO E DA FISCALIZAÇÃO

9.1. A gestão e fiscalização do contrato serão exercidas por duas comissões nomeadas por Portaria, a Comissão Gestora do Contrato e a Comissão de Fiscalização.

9.1.1 A Comissão Gestora do Contrato ficará responsável pela gestão do contrato, acompanhamento das atividades das comissões das unidades escolares, bem como o acompanhamento da execução orçamentária e financeira do contrato, fiscalização junto a empresa contratada, dentre outras atividades.

9.1.1.1 A Comissão Gestora do Contrato da FUNEC será composta por servidores técnicos da SEDUC;

9.1.2 A Comissão de Fiscalização das unidades da FUNEC será responsável pela fiscalização da execução dos procedimentos relativos ao fornecimento da merenda escolar e alimentação e será formalmente instituída em cada unidade, que deverá ter como presidente o (a) Diretor (a)/responsável pela unidade atendida, devendo ser composta por servidores, em número suficiente ao exercício da fiscalização, e inclusive com membros suplentes para substituição dos titulares em caso de afastamento, conforme atribuições dispostas no item 10.3.1.

10. CONDIÇÕES GERAIS

10.1. Das Obrigações da CONTRATADA

Sem prejuízo das disposições previstas em Lei, compete à contratada:



10.1.1. Cumprir todas as normas para execução técnica do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que lhe couber, estampadas na Resolução/CD/FNDE, nº 06, de 8 de maio de 2020 e outras que àquelas sobrevierem.

10.1.2. Assumir inteiramente responsabilidade civil, administrativa e penal por quaisquer danos e prejuízos materiais ou pessoais causados pela contratada, seus empregados ou prepostos ao contratante ou ainda a terceiros em decorrência da prestação dos serviços.

10.1.3. Arcar com todas as despesas relativas à prestação dos serviços, incluindo aí, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais, salários de seus empregados e outros.

10.1.4. Assegurar que durante a execução dos serviços, seu pessoal esteja devidamente uniformizado, em conformidade com padrões estabelecidos pelo contratante, devendo dotá-los dos EPI's – Equipamentos de Proteção Individual, aplicáveis à espécie, sendo que os mesmos deverão manter-se limpos e aseados, quer nos aspectos do vestuário, bem como higiene pessoal.

10.1.5. Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, as suas expensas os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução.

10.1.6. Fornecer ao Contratante atestado médico de todos os seus empregados, nos primeiros 15 dias após o início da prestação dos serviços, e a seguir a cada 12 meses.

10.1.7. Proceder com os serviços de limpeza, higiene, manutenção e conservação dos equipamentos, utensílios, mobiliários, assim como da estrutura que compõem as instalações de cada unidade, limitados às áreas da cozinha, estoque e locais de descarte de resíduos alimentares, nos termos dos itens 03 e 05 do Anexo A deste Termo de Referência.

10.1.8. Realizar, sempre que necessário e desde que garanta a ausência de pragas e vetores ao longo de todo período contratual, dedetização e desratização das cozinhas e estoques/despensas, e ainda, se necessário, através de empresa devidamente credenciada junto aos órgãos competentes: Diretoria Regional de Saúde, Serviços de Vigilância Sanitária Municipal e ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

10.1.9. Responder, perante os órgãos competentes, por todas as obrigações e encargos assumidos ou gerados, em razão dos serviços contratados.

10.1.10. A critério da CONTRATANTE poderão ser acrescentadas unidades não relacionadas no anexo desse Termo de Referência, respeitado os quantitativos unitários de cardápios contratados;

10.1.10.1 A empresa terá o prazo máximo de 10 (dez) dias corridos para montagem e início da operação.

10.1.11. Submeter-se a inspeção e fiscalização da Comissão de Fiscalização e do Conselho de Alimentação Escolar – CAE.

10.1.12. Disponibilizar acesso ao Conselho de Alimentação Escolar e demais fiscais do contrato a todas as dependências relacionadas à execução do contrato, obedecidos aos protocolos sanitários previstos no item 1.8.1, do Anexo K deste Termo de Referência.

10.1.13. Executar os serviços objeto do contrato firmado de acordo com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência e seus Anexos, bem como seus prazos.

10.1.14. Manter, durante toda vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação declaradas na licitação.



10.1.15. Responsabilizar-se pela execução de pequenos serviços de adaptações e reparos, bem como, manutenção preventiva das instalações das cozinhas, locais de descarte de resíduos alimentares e estoques das Unidades, conforme legislação sanitária vigente, normas técnicas de nutrição para armazenagem, manuseio, preparo e dispensa de alimentos e de resíduos alimentares e especificações técnicas presentes nos anexos deste Termo de Referência.

10.1.16. Disponibilizar, no prazo de 20 (vinte) dias corridos após liberação pela Diretoria de Merenda Escolar, cópia do Receituário Padrão contendo as Fichas Técnicas de todos os preparos, as quais devem ser entregues a:

10.1.16.1. Uma cópia do Receituário Padrão em cada unidade em que prestar o serviço;

10.1.16.2. Uma cópia do Receituário Padrão para as nutricionistas da Diretoria de Merenda Escolar da Secretaria de Educação;

10.1.16.3. Uma cópia do Receituário Padrão para o Conselho de Alimentação Escolar – CAE;

10.1.17. Executar os serviços observando as condições de higiene e segurança na distribuição, no preparo das refeições e na supervisão.

10.1.18. Desenvolver boas relações com os funcionários da CONTRATANTE encarregados da fiscalização do contrato, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização, em conformidade com o objeto da licitação.

10.1.19. Executar, perfeita e pontualmente, todos os serviços, bem como apresentar uma relação nominal de todos os empregados que realizarão a prestação dos serviços, comunicando ainda qualquer alteração ocorrida desta relação.

10.1.20. Acrescer ou substituir, às suas expensas, os seus recursos de equipamentos ou pessoal, se for constatada a sua inadequação para realizar os serviços, de acordo com as determinações do contratante.

10.1.21. Retirar dos locais de trabalho por sua conta e risco os equipamentos e tudo mais que for de sua propriedade, dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato.

10.1.22. Abastecer as unidades, mantendo nas despensas um estoque regulador de produtos básicos, de acordo com a quantidade solicitada pela Contratante, visando a garantia de um atendimento sem falhas e de acordo com o cardápio previamente escolhido.

10.1.23. Fazer, mensalmente, prova perante a Contratante do cumprimento de todas as suas obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias, assistenciais, securitárias, e sindicais, decorrentes da presente contratação.

10.1.24. Arcar com o ônus decorrente de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Contratante.

10.1.25. Observar rigorosamente às normas de segurança, higiene e medicina do trabalho, cabendo-lhe toda a responsabilidade por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais (serviços executados ou gêneros utilizados) e/ou pessoais causados à Contratante, seus empregados e/ou terceiros, como na consequência de dolo, imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.

10.1.26. Refazer, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido no presente Termo de Referência.

10.1.27. Adequar, por determinação do Contratante qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética, ou que não estejam atendendo ao disposto do presente Termo de Referência e seus anexos, principalmente em relação aos ANEXOS G e K do Termo de Referência.



10.1.28. Manter os veículos, equipamentos, utensílios, mobiliários e dependências onde ocorre a execução dos serviços em perfeitas condições de uso, higiene e segurança.

10.1.29. Utilizar, na execução dos serviços, gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade sempre obedecendo às especificações técnicas exigidas no Termo de Referência e seus Anexos.

10.1.30. Comunicar à Contratante, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir na execução dos serviços objetivados nesta licitação, sendo que tal comunicação deverá ser feita por escrito e entregue sob recebimento formal.

10.1.31. Seguir rigorosamente os cardápios exclusivamente elaborados pelo Contratante, sendo vedadas quaisquer alterações dos mesmos.

10.1.32. Pesquisar, diariamente, as sobras sujas de alimentos servidos em todas as Unidades atendidas, para avaliação de desperdício.

10.1.33. Comunicar sobre os locais os quais apresentarem altos percentuais de sobras sujas, sendo que nestes casos, a mesma deverá desenvolver ações objetivando a redução do desperdício de alimentos.

10.1.34. Realizar toda a logística de recebimento, armazenamento, distribuição e produção dos insumos fornecidos pela CONTRATANTE, referentes à Agricultura Familiar. Cabe à CONTRATADA juntamente de um responsável da Diretoria de Merenda Escolar da SEDUC, realizar o recebimento desses gêneros, atestando também a qualidade dos mesmos.

10.1.35. Garantir o livre acesso de servidores da CONTRATANTE, a qualquer tempo, às dependências do almoxarifado da empresa que armazenará os itens referentes ao objeto do contrato, bem como nas instalações da empresa em todas as unidades utilizadas para o preparo e fornecimento da alimentação escolar e refeições.

10.2. Das Obrigações do CONTRATANTE

Sem prejuízo das disposições previstas em Lei, compete ao Município e à FUNEC:

10.2.1. Efetuar o pagamento na forma e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

10.2.2. Promover, por meio da Comissão de Fiscalização, o acompanhamento e a fiscalização dos serviços contratados, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte daquela.

10.2.3. Notificar por escrito a CONTRATADA da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

10.2.4. Expedir Ordens de Serviço que definirão os cardápios a serem executados e as unidades a serem atendidas conforme **ANEXO C e D** do Termo de Referência.

10.2.5. Acompanhar a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.

10.2.6. Elaborar os cardápios, exclusivamente pelas nutricionistas da Diretoria de Merenda Escolar, com apreciação do Conselho de Alimentação Escolar, previamente à execução dos mesmos.

10.2.6.1. Elaborar o "Receituário Padrão" contendo as fichas técnicas de todas as preparações, que constam dos cardápios oferecidos na alimentação escolar, os quais serão disponibilizados à CONTRATADA, no prazo de 30 (trinta) dias corridos após a assinatura do contrato.



10.2.7. Responsabilizar-se pela decisão e controle da realização do teste de aceitabilidade, ainda que executado pela contratada, mediante prévia notificação de sua realização ao Conselho de Alimentação Escolar para acompanhamento do teste.

10.2.8. Responsabilizar-se pela limpeza e manutenção do refeitório e de tudo que estiver no seu interior.

10.2.9. Responsabilizar-se pelo desenvolvimento do Programa de Educação Nutricional, por meio do Diretoria de Merenda Escolar.

10.2.9.1 Para esse fim, poderá haver parceria com a Contratada para realização de Educação Nutricional.

10.2.10. A Comissão de Fiscalização deverá encaminhar cópia do Relatório de Ocorrências para a Diretoria de Merenda Escolar da SEDUC.

10.2.11. Promover o acompanhamento e a fiscalização dos serviços contratados, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando, por escrito, à Contratada as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da contratada e providências a cargo da FUNEC quanto à gestão do contrato.

10.2.12. Acompanhar diretamente ou por meio das Comissões de Fiscalização formalmente designadas em cada unidade, a quantidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.

10.2.13. Atestar Nota Fiscal, por meio de representante da unidade em conjunto com servidor designado, mediante ato formal, para este fim, assumindo integralmente a sua quota-parte nos ônus pactuados quando da celebração do contrato.

10.3. Do Controle de Qualidade

10.3.1. Cada unidade deverá constituir uma Comissão de Fiscalização, nomeada por portaria, que deverá em primeira instância, acompanhar e fiscalizar a consecução da prestação dos serviços de preparo e distribuição da alimentação escolar, em atendimento às normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, o que abrange:

10.3.1.1. Acompanhamento do processo de distribuição das refeições;

10.3.1.2. Controle qualitativo e quantitativo dos gêneros alimentícios recebidos nas Unidades;

10.3.1.3. Controle do número de refeições servidas;

10.3.1.4. Confecção e distribuição de fichas identificadas para contabilização do número de refeições ofertadas;

10.3.1.5. Organização dos comensais por faixa etária, durante o processo de distribuição das refeições, para que esses recebam o cardápio de acordo com suas necessidades nutricionais específicas;

10.3.1.6. Verificação do atendimento ao que está previsto nos cardápios, quanto aos aspectos qualitativos e quantitativos;

10.3.1.7. Elaboração dos documentos de controle do número de refeições ofertadas;

10.3.1.8. Conferência e atesto das Notas Fiscais relativas ao fornecimento das refeições nas respectivas Unidades.

10.3.1.9. Comunicar à Diretoria de Merenda Escolar da SEDUC, quaisquer situações de irregularidade concernentes ao fornecimento da alimentação.

10.3.2. A Diretoria de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação fará, em um segundo momento, o controle de qualidade da alimentação, e adotará, para tal, os seguintes procedimentos:

10.3.2.1 Visitação nas unidades, com escolhas alternadas de unidades visitadas, ou por demanda, mediante requisição ou denúncia, para verificar o cumprimento do contrato, o cumprimento das normas higiênico-sanitárias, as condições estruturais da cozinha, refeitório e estoque, a qualidade do atendimento das merendeiras com os comensais e o cumprimento da fiscalização por parte da Comissão de Fiscalização de cada unidade.



10.3.2.2 Visitação do local utilizado pela empresa contratada para o armazenamento dos insumos antes da distribuição para as unidades, para verificar as condições higiênico-sanitárias do local e a forma como os alimentos estão acondicionados.

10.3.2.3. Emitir relatório com a análise e conclusão dos resultados da visita de inspeção.

10.3.2.4. Adotar as providências cabíveis junto aos setores competentes da CONTRATANTE.

10.3.3. Controle do Acompanhamento da Prestação do Serviço: para a correta aplicação do controle do serviço, conforme NBR 5426 de 30/01/1985, os setores responsáveis pelo acompanhamento da prestação do serviço pela empresa deverão realizar o acompanhamento total de unidades atendidas pela Contratada na prestação do serviço, a ser executado da seguinte forma:

10.3.3.1. Acompanhamento Total: O acompanhamento de 100% (cem por cento) das unidades atendidas pela Contratada, será executado nos casos de extraordinária necessidade para a gestão do contrato, assim como na incidência de situações de risco à saúde ou prejuízo decorrente da forma qualitativa e quantitativa da prestação do serviço;

10.3.3.2. Acompanhamento Por Amostragem: O acompanhamento, por amostragem, das unidades atendidas pela Contratada, será realizado rotineiramente, de acordo com uma amostra escolhida aleatoriamente, mas com tamanho (número de unidades) determinado através da norma NBR 5426/1985, da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas - Tabela 1, e observados os seguintes critérios:

10.3.3.2.1. Nível de Acompanhamento I: O nível de acompanhamento, fixa a relação entre o número de unidades atendidas e o número de unidades da amostra a serem acompanhadas.

10.3.3.2.2. O acompanhamento em Nível II poderá ser adotado, quando for conveniente uma amostra de tamanho menor, em decorrência da maior confiabilidade da qualidade do serviço.

10.3.3.2.3. O acompanhamento em Nível III poderá ser adotado, quando for conveniente uma amostra de tamanho maior, em decorrência do resumo histórico da prestação de serviço, com qualidade insatisfatória.

10.3.3.3. Os níveis especiais de acompanhamento S1, S2, S3 e S4, também indicados na Tabela I, deverão ser utilizados quando forem necessários tamanhos de amostra relativamente pequenos, e onde possam ou devam ser tolerados, grandes riscos no acompanhamento por amostragem.

10.3.3.4. Planos de Amostragem:

10.3.3.4.1. Nível de Qualidade Aceitável - NQA: É a máxima "porcentagem de unidades em desconformidade" (PD) ou o máximo número de "desconformidades por cem cláusulas contratuais avaliadas" (DCU) que, para fins de acompanhamento por amostragem, pode ser considerada satisfatória, como média do processo.

10.3.3.4.2. Porcentagem de Unidades em Desconformidade

$\text{n}^\circ \text{ unidades em desconformidade} \times 100$

$\text{n}^\circ \text{ de unidades avaliadas}$

10.3.3.4.3. Desconformidades por cem cláusulas contratuais avaliadas

$\text{n}^\circ \text{ cláusulas em desconformidade} \times 100$

$\text{n}^\circ \text{ de cláusulas avaliadas}$



10.3.3.5 As Tabelas da NBR 5426/77, fornecem valores de NQA (Nível de Qualidade Aceitável) que podem tanto ser expressos em “porcentagem de unidades em desconformidade” (de 0,010 a 10), quanto em “desconformidade por cem cláusulas avaliadas” (toda a tabela).

10.3.3.6. Deverá ser adotada, como regra, o valor do NQA = 2,5 expressa em “porcentagem de desconformidade”.

10.3.3.7. Em casos especiais, nos quais o setor responsável pelo acompanhamento do serviço, entender como necessário, um acompanhamento por amostragem, mas com menor risco de se aceitar unidades com serviço em desconformidade, poderá ser utilizado um NQA com valor inferior ao acima indicado, mas em nenhuma hipótese, será adotado um NQA com valor superior a 2,5%.

10.3.3.8. Plano de Amostragem Simples Normal: O tamanho do lote de unidades atendidas por cada empresa na prestação do serviço, deve ser igual ao tamanho da amostra dada pelo plano, e:

10.3.3.9. Caso o número de unidades em desconformidade encontrado na amostra, seja igual ou menor do que o número de aceitação (Ac), o lote será considerado com a prestação do serviço aceita, e a empresa prestadora capacitada tecnicamente naquele momento da medição.

10.3.3.9. Caso o número de unidades em desconformidade encontrado na amostra, seja igual ou maior do que o número de rejeição (Re), o lote será considerado com a prestação do serviço rejeitado, e a empresa prestadora com a capacidade técnica comprometida (insatisfatória) naquele momento da medição.

10.3.3.10. O Plano de Amostragem Simples Normal: Deverá ser adotado como regra e em condições normais, utilizando-se o Nível de Inspeção II, com os critérios indicados na Tabela 2 da NBR 5426/77.

10.3.3.11. Plano de Amostragem Simples Severa: Deverá ser adotado quando houver histórico comprovando a qualidade insatisfatória do serviço, utilizando-se o Nível de Inspeção III, com os critérios indicados na Tabela 3 da NBR 5426/77.

10.3.3.12. Plano de Amostragem Simples Atenuada: Poderá ser adotado quando houver histórico comprovando a qualidade satisfatória do serviço, utilizando-se o Nível de Inspeção II da NBR 5426/77, com os critérios indicados na Tabela 4 da NBR 5426/77. Todavia, quando a qualidade do serviço evidenciar sinais de queda, a transferência do acompanhamento pelo plano de amostragem simples atenuado, para o plano de amostragem simples normal, tornar-se-á obrigatória.

10.3.3.13. Aceitação e Rejeição do Lote: Entende-se aqui como “lote”, o número de unidades atendidas pela empresa na prestação do serviço. Uma vez adotado o plano de amostragem e o valor NQA, a respectiva tabela indicará o número máximo de unidades com serviço em desconformidade da amostra, que permitam a aceitação do serviço (coluna Ac) ou, analogamente, o número de unidades com serviço em desconformidade da amostra, a partir das quais o serviço todo deva ser considerado em desconformidade com o contrato e, portanto, recusado (coluna Re).

10.3.3.14. Quando o tamanho da amostra e o NQA adotados, em quaisquer uma das tabelas, recair em uma das setas indicadas nas mesmas, o inspetor da qualidade deverá adotar o primeiro plano acima da seta ou, se for o caso, o primeiro plano baixo da seta, inclusive no número de unidades que compõem o tamanho da amostra.

10.3.3.15. Nos casos em que a cláusula contratual do serviço, também definir o plano de acompanhamento (inspeção) da qualidade, esse deverá ser obrigatoriamente adotado, observando-se igualmente as normas ora estabelecidas.

10.3.3.16. Verificar se há desconformidade na prestação do serviço, e qual o seu grau, sendo classificado como “desconformidade”, toda condição do serviço que esteja em desacordo com as cláusulas contratuais, conforme segue:

10.3.3.16.1. Desconformidade Grave: É aquela que pode produzir situações que causem:



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
23/23

- Risco à saúde da clientela atendida, e/ou:
- Perigo na prestação do serviço, e/ou
- Redução da qualidade da prestação do serviço,
- Prejuízo monetário à municipalidade, tais como:
 - a) Refeições não servidas.
 - b) Descumprimento do cardápio e/ou porcionamento.
 - c) Falta de limpeza e higiene: nos equipamentos e/ou utensílios e/ou na cozinha e estoque/despensa/instalações.
 - d) Falta de utensílios e/ou equipamentos.
 - e) Número insuficiente de funcionários.
 - f) Funcionário prestando serviço sem uniforme ou com uniforme incompleto.
 - g) Lixo não retirado.
 - h) Ausência na guarda de amostra da refeição por 72 horas.
 - i) Atraso na distribuição da refeição.
 - j) Fornecimento de alimentos não aptos ao consumo.
 - k) Fornecimento de alimentos fora dos padrões qualitativos.
 - l) Ocorrência de qualquer irregularidade contratual grave.
 - m) Reincidência de fatos, dentro da mesma quinzena de medição.
 - n) Não acompanhamento do serviço (medição) pela unidade que o recebe.
 - o) Acompanhamento do serviço (medição) de forma equivocada pela unidade que o recebe.

10.3.3.16.2. Desconformidade Tolerável: É aquela que pode produzir situações que não reduzem de forma expressiva a qualidade da prestação do serviço e podem ser, temporariamente, toleradas, desde que notificados junto à empresa com curto prazo fixado para solucioná-la.

10.3.4. Providenciar, caso haja desconformidade na prestação do serviço, a aplicação de sanções contratuais junto a empresa:

10.3.4.1. Desconformidade Grave: a empresa ficará sujeita à multa sobre o faturamento referente ao dia da infração.

10.3.4.2. Desconformidade Tolerável: a empresa ficará sujeita à notificação de ocorrência ou advertência.

10.3.5. Emitir relatório com a análise e conclusão dos resultados da visita de inspeção.

10.3.6. Adotar as providências cabíveis junto aos setores competentes da CONTRATANTE.

NOME, MATRÍCULA E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

05/05/2023

DE ACORDO DO ORDENADOR DE DESPESA