

TERMO DE REFERÊNCIA**1. DO OBJETO**

- 1.1. Contratação direta por DISPENSA de licitação para a prestação de serviços de manipulação de alimentos, consistentes no recebimento de gêneros alimentícios, manuseio, preparo e distribuição de alimentos aos estudantes matriculados na Rede Municipal de Ensino da Cidade do Rio de Janeiro, assim como higienização e limpeza das cozinhas e refeitórios (Unidades de Atendimento Nutricional - UAN), incluindo mobiliários, instalações, dependências e equipamentos relacionados à alimentação, com fornecimento dos materiais de consumo inerentes, ferramentas e utensílios que forem necessários à completa execução dos serviços nas Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino da Cidade do Rio de Janeiro.

ITEM	CRE	CÓDIGO DO SERVIÇO	DESCRIÇÃO	U/C	QUANT.
I	2ª	210013.0029-96	Agenciamento de serviços para gestão da alimentação escolar, manipulação de alimentos, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição de refeições, 44 horas semanais, Ensino Fundamental.	Posto/Mês	3
II	4ª	210013.0029-96	Agenciamento de serviços para gestão da alimentação escolar, manipulação de alimentos, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição de refeições, 44 horas semanais, Ensino Fundamental.	Posto/Mês	3
III	7ª	210013.0029-96	Agenciamento de serviços para gestão da alimentação escolar, manipulação de alimentos, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição de refeições, 44 horas semanais, Ensino Fundamental.	Posto/Mês	3
IV	9ª	210013.0029-96	Agenciamento de serviços para gestão da alimentação escolar, manipulação de alimentos, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição de refeições, 44 horas semanais, Ensino Fundamental.	Posto/Mês	21
V	11ª	210013.0029-96	Agenciamento de serviços para gestão da alimentação escolar, manipulação de alimentos, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição de refeições, 44 horas semanais, Ensino Fundamental.	Posto/Mês	3
TOTAL					33

- 1.2. A **DISPENSA** se dará na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM** tendo por fundamento legal o art. 75, inciso VIII da Lei Federal nº 14.133/21 e o Decreto Rio nº 50.797/2022.
- 1.3. O objeto da pretendida contratação tem a natureza de serviço comum, por ter os padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos em edital, por meio de especificações usuais no mercado, conforme inciso XIII do art. 6º da Lei nº 14.133/2021.
- 1.4. O regime de execução do serviço se dará na modalidade de Empreitada por Preço Unitário.
- 1.5. Os serviços serão executados com obediência rigorosa, fiel e integral de todas as exigências, normas deste Termo de Referência, bem como nas normas técnicas para a execução dos serviços.
- 1.6. Os quantitativos previstos são aqueles necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa no período em que ela perdurar.

2. DA JUSTIFICATIVA

- 2.1. A contratação de empresa para prestação de serviço de manipulação de alimentos, preparo e distribuição de refeições visa assegurar a todos os alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino da Cidade do Rio de Janeiro o "Direito Humano à Alimentação Adequada" (DHAA), um dos princípios da Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948, tendo em vista que, para muitos, a alimentação escolar representa a principal refeição e contribui significativamente para a formação dos educandos.
- 2.2. A prestação do serviço de manipulação de alimentos, em algumas Unidades Escolares, consiste exclusivamente por equipe de merendeiras do quadro efetivo de servidores de carreira desta SME. Este quadro vem enfrentando uma redução, motivada pelo alto número de licenças médicas ou readaptações funcionais consignadas em perícias médicas, gerando grande impacto na qualidade da alimentação oferecida, em virtude da readequação de cardápios e alterações na carga horária dos estudantes.
- 2.3. Assim, verifica-se a necessidade de contratação emergencial uma vez que é indispensável a ampliação da contratação de postos terceirizados para execução do serviço de agente manipulador de alimentos, visando o atingimento dos objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a fim de que sejam contemplados, integralmente, os alunos da rede pública municipal de ensino da cidade do Rio de Janeiro, no que se refere à oferta de alimentação escolar.



- 2.4. O caso em tela caracteriza urgência de atendimento, haja vista que sua ausência ocasiona prejuízo alimentar e educacional aos alunos, comprometendo a continuidade dos serviços públicos de fornecimento de alimentação escolar, conforme razões que serão detalhadas em justificativa nos autos.

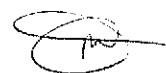
3. DA LOCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 3.1. Os serviços de manuseio, preparo e distribuição de alimentos, limpeza e higienização das Unidades de Atendimento Nutricional (UANs) serão prestados nas instalações internas das Unidades Escolares indicadas pela SME, conforme detalhamento do Anexo I.

4. DO DETALHAMENTO E DA FORMA DE EXECUÇÃO

- 4.1. Os serviços de supervisão, fiscalização, manuseio, preparo e distribuição de alimentos, limpeza e higienização das Unidades de Atendimento e Nutricional (UAN) deverão ser executados, incluindo a coleta interna e acondicionamento de resíduos sólidos da cozinha e refeitório, de forma a promover a segregação de material reciclável, quando couber, obedecendo aos padrões de qualidade ambiental exigidos, conforme atribuições abaixo:
- a) efetuar o preparo de refeições, baseando-se em cardápios predeterminados, estabelecidos pela Unidade de Nutrição e Segurança Alimentar Annes Dias – S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD em suas fichas de preparação, utilizando as quantidades de gêneros e temperos de acordo com o *per capita* definido, acompanhando a cocção dos mesmos até a distribuição das refeições;
 - b) operar com fogões, aparelhos de aquecimento ou refrigeração e qualquer outro aparelho ou utensílio necessários para a manipulação dos alimentos;
 - c) verificar e selecionar verduras, carnes, peixes e cereais para cozinha quanto à qualidade, aspectos e estado de conservação;
 - d) executar perfeita manipulação dos alimentos de acordo com as normas da vigilância sanitária;
 - e) conservar os alimentos para que não ocorra qualquer tipo de contaminação;
 - f) zelar pela higiene, limpeza, segurança e conservação dos gêneros alimentícios, utensílios e local de trabalho;
 - g) controlar o estoque de produtos de consumo e limpeza existentes;
 - h) controlar o total de refeições distribuídas, por turma, mediante preenchimento de mapa específico;

- i) verificar se os gêneros fornecidos para utilização correspondem à quantidade e às especificações das refeições ou de alimentos;
- j) pesar e medir os ingredientes para confecção das refeições sempre seguindo o *per capita* definido nas Fichas de Preparação do UNAD;
- k) zelar pela conservação e limpeza do refeitório e dos objetos de uso neste local;
- l) executar todas as fases de preparação dos gêneros, desde o pré-preparo até sua distribuição final e posteriormente lavar e higienizar todos os equipamentos e utensílios utilizados;
- m) efetuar limpeza nas instalações da Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), efetuando e varredura úmida diariamente, lavando, recolhendo detritos, a fim de manter a higiene necessária do local;
- n) arrumar mesas, distribuir as refeições e recolher os utensílios para posterior higienização;
- o) preparar os gêneros alimentícios utilizando processos diversos;
- p) trabalhar em conformidade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental:
 - p.1) Higienizar as mãos com frequência, antes e após cada procedimento, inclusive quando realizados com utilização de luvas;
 - p.2) Não usar anéis, relógios, piercings, brincos e demais adornos durante o período de trabalho;
 - p.3) Os cabelos devem ser mantidos sempre presos. Ainda assim, o uso do gorro é obrigatório;
 - p.4) As unhas devem estar sempre aparadas, limpas e sem esmaltes;
 - p.5) O uso de barba e bigode deve ser evitado;
 - p.6) Fazer uso correto dos equipamentos de proteção individual oferecidos.
- q) responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;
- r) implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção de insetos e roedores;



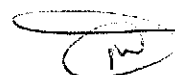
- s) recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo diretor escolar, observada a legislação ambiental;
- t) efetuar a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive o local de recebimento de gêneros e de materiais, das dependências das Unidades de Atendimento e Nutricional – UAN's, vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- u) efetuar a higienização dos refeitórios (mesas, bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo diretor escolar;
- v) manter as condições de trabalho favoráveis ao bem estar físico e mental dos colaboradores;
- w) ter os colaboradores comprometidos com os padrões éticos, morais e técnicos e com a melhoria contínua em nível pessoal e organizacional.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

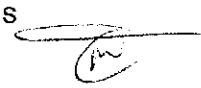
5.1. A CONTRATADA será responsável por disponibilizar a mão-de-obra necessária para prestar o serviço de manipulação de alimentos e por fornecer materiais, utensílios e equipamentos, em quantidades suficientes para a perfeita execução das atividades de supervisão, fiscalização, manuseio, preparo, distribuição de alimentos, limpeza e higienização das Unidades de Atendimento Nutricional (UANs), bem como pelas obrigações constantes na minuta de Termo de Contrato. Os serviços contratados deverão atender à quantidade definida pela CONTRATANTE (Anexo I), de acordo com os parâmetros estabelecidos na Resolução SME nº 573, de 23 de agosto de 1995.

5.2. Quanto à mão-de-obra alocada para a prestação de serviços, a contratada obriga-se a:

- a) manter em cada unidade contingente técnico e operacional qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas, observados os parâmetros estabelecidos na legislação vigente e suas eventuais atualizações, bem como o limite do quantitativo contratado;
- b) registrar os seus empregados, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;
- c) disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual;



- d) arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados;
- e) atender à exigência de escolaridade mínima, qual seja a conclusão do ensino fundamental, sem prejuízo de instrução compatível com as funções a serem exercidas para o emprego de Agente Manipulador de Alimentos;
- f) selecionar e treinar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços com auxílio de nutricionistas, encaminhando aqueles com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho;
- g) alocar os funcionários que irão desenvolver os serviços contratados somente após efetivo treinamento pertinente ao preparo e distribuição de refeições em ambiente escolar, com avaliação do conteúdo programático, tais como: uso correto de EPIs, comportamento e disciplina compatível com um estabelecimento de ensino, sem demonstrar posturas incorretas e vícios que possam comprometer a educação dos alunos, seguindo as normas de boas práticas e qualidade no preparo de alimentos e regras de ergonomia para preservação da saúde e segurança dos funcionários;
- h) ministrar treinamentos, selecionar, escolher, adquirir e prover o uso adequado de EPIs e utensílios;
- i) realizar, semestralmente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, com a devida comprovação e ministrados por nutricionistas;
- j) nomear encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando as orientações necessárias aos executantes dos serviços. Esses encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao diretor escolar ou responsável pela administração predial e tomar as providências pertinentes;
- k) os encarregados executarão as mesmas atribuições dos demais manipuladores de alimentos, sendo a eles atribuídos, adicionalmente, encargos de liderança relativos às equipes das unidades objeto de execução do serviço, sem qualquer ônus adicional à CONTRATANTE;
- l) a CONTRATADA deverá inspecionar e coordenar os serviços realizados pelos seus funcionários com visitas obrigatórias, sendo, no mínimo, 2 (duas) semanais, às Unidades de Atendimento Nutricional atendidas;
- m) indicar um supervisor devidamente habilitado e capacitado para inspecionar, supervisionar e garantir a execução dos serviços dentro das normas de boas práticas e qualidade requerida, ministrar treinamentos, selecionar, escolher, adquirir e prover o uso adequado de EPIs e produtos saneantes, sem qualquer ônus adicional à CONTRATANTE;



- n) manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás com fotografia recente e provendo-os com Equipamentos de Proteção Individual - EPIs;
- o) fornecer todo equipamento de higiene aos seus empregados no exercício de suas funções;
- p) instruir seus empregados quanto às necessidades de acatar as orientações da SME, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da Unidade Escolar;
- q) exercer controle no que se refere à assiduidade e à pontualidade de seus empregados;
- r) responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte de seus empregados, sem repasse de qualquer ônus à SME, para que não haja interrupção dos serviços prestados;
- s) fornecer, mensalmente, a folha de ponto do pessoal alocado para o controle de frequência, que será diário, e mantido com a contratante;
- t) manter a disciplina entre os seus funcionários;
- u) assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;
- v) fornecer, obrigatoriamente, aos seus empregados envolvidos na prestação dos serviços, todos os benefícios e direitos previstos na legislação vigente;
- w) apresentar, quando solicitado, os comprovantes de fornecimento de benefícios e encargos;
- x) fornecer, mensalmente, relação de funcionários e comprovação de pagamento dos salários e benefícios, conforme planilha de custos, referentes ao mês que antecede a apresentação da documentação;
- y) responder por qualquer dano causado por seus empregados ao patrimônio da SME, ou de terceiros, ainda que em caso de omissão involuntária, devendo ser adotadas, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, as providências necessárias ao ressarcimento;
- z) possuir recursos humanos suficientes para suprir as demandas, nos casos de férias, afastamentos médicos ou faltas de rotina, de forma a não haver descontinuidade dos serviços;
- aa) assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não será mantido nas dependências da execução.



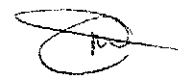
dos serviços ou em quaisquer outras instalações da Unidade Escolar ou da CONTRATANTE;

- bb) atender, num prazo máximo de 48 horas, às solicitações das Coordenadorias Regionais de Educação quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;
- cc) fornecer pessoal selecionado e qualificado a prestar serviços de apoio operacional para cobertura dos postos, nos períodos estabelecidos pela CONTRATANTE;
- dd) substituir faltas de funcionários no prazo máximo de 3 (três) horas após a notificação pela CONTRATANTE. A não substituição do funcionário dentro do prazo previsto importará em glosa dos valores correspondentes à não prestação do serviço;
- ee) todo corpo funcional da CONTRATADA deverá ter conhecimento do regulamento do prédio, não sendo aceitas as alegações de desconhecimento das normas em vigor; em caso de prejuízos ou impropriedades comportamentais relativos ao cumprimento do presente Termo e que serão de responsabilidade da CONTRATADA;
- ff) preservar e manter a CONTRATANTE à margem de todas as reivindicações, queixas e de quaisquer naturezas, referentes aos serviços, responsabilizando-se expressamente pelos encargos trabalhistas e previdenciários.
- gg) observar, rigorosamente, as normas que regulamentam o exercício de suas atividades, ficando sob sua inteira responsabilidade quaisquer prejuízos causados por eventuais descumprimentos das normas;
- hh) providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE;
- ii) prover o supervisor ou seu assistente de condições de locomoção para as unidades descentralizadas da CONTRATANTE, no mínimo duas vezes por semana ou sempre que necessário.

6. DOS UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - EPI'S

6.1. Cada funcionário deverá receber um kit completo, contendo uniforme e EPI's, cuja reposição deverá ser semestral, ou em temporalidade menor de acordo com a necessidade, contendo, no mínimo:

- 2 (duas) calças compridas
- 2 (duas) camisetas
- 2 (duas) toucas



- 2 (dois) pares de meias tipo soquete
- 1 (um) par de sapatos e botas
- 2 (duas) máscaras
- 1 (um) avental em napa
- 1 (um) avental térmico
- 1 (par) par de luvas térmicas
- 1 (par) par de luvas, em látex natural, para procedimentos de higienização
- 1(um) par luvas, em látex natural, com suporte têxtil para pré-preparo de carnes.

6.1.1. Descrição dos uniformes

- a) o kit fornecido a cada funcionário deverá ser composto deverá atender à especificação de Uniforme e Equipamentos de Proteção Individual (EPI) para Manipuladores de Alimentos, elaborada pelo Instituto de Nutrição e Segurança Annes Dias e atualmente utilizada nas Unidades Escolares, Creches e Espaço de Desenvolvimento Infantil.

a.1) o uniforme do manipulador de alimentos deve ser de cor branca;

a.2) todos os profissionais alocados na prestação do serviço deverão atuar uniformizados desde o primeiro dia.

- b) conforme orientações do Instituto de Nutrição Alimentar Annes Dias no Comunicado nº 33/2014 *"a utilização de uniformes pelos manipuladores de alimentos é uma das medidas que deve ser adotada por Serviços de Alimentação para minimizar o risco de contaminação dos alimentos e proteger a saúde do profissional, além de servir para identifica-lo no ambiente em que está trabalhando"*;

- c) segundo a Resolução ANVISA RDC nº 52, de 29/09/2014, que dispõe sobre o regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, os manipuladores devem se apresentar com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento;

- d) segundo a Norma Regulamentadora nº 6 (NR06) do Ministério do Trabalho, Equipamento de Proteção Individual (EPI), é considerado como dispositivo ou produto, de uso individual, utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho. Para ser considerado Equipamento de Proteção Individual, o produto deve possuir o Certificado de Aprovação (CA), que é emitido pelo Ministério do Trabalho e atesta a eficácia do produto na proteção contra os agentes nocivos à saúde. O EPI é de uso individual e intransferível;

- e) as especificações elaboradas pela Unidade de Nutrição e Segurança Alimentar Annes Dias – S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD destinadas à



subsidiar a aquisição de uniforme e EPI para uso dos manipuladores de alimentos, objetivam padronizar a confecção e o uso dos mesmos nas Unidades de Atendimento Nutricional - UAN, da Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro (PCRJ);

- f) cabe a CONTRATADA adquirir o Equipamento de Proteção Individual adequado ao risco de cada atividade e exigir seu uso, orientando o trabalhador sobre a utilização adequada, guarda e conservação do EPI, substituindo-o quando necessário. Por outro lado, a recusa injustificada do funcionário ao uso do EPI constitui em ato faltoso conforme determina o parágrafo único, do art. 158, da Consolidação das Leis do Trabalho;
- g) os Equipamentos de Proteção Individual deverão estar limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários, visitantes e as atividades extras, desenvolvidas no local;
- h) o descarte das máscaras ou outros EPI's deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do artigo 3º da Resolução SMS 4.342/2020:

"Art. 3º Os estabelecimentos deverão adotar as seguintes medidas para o descarte de EPI's eventualmente utilizados por colaboradores e público em geral na prevenção da COVID-19:

I – descarte do material de forma segregada dos demais resíduos, em recipientes dotados de tampa sem acionamento manual, de material lavável resistente a furos, rasgos e tombamento;

II – o material deve ser ensacado duas vezes, amarrado e ocupar, no máximo, dois terços da capacidade do saco plástico, o qual deve ser colocado em locais reservados onde não seja possível o acesso de pessoas, em especial crianças, animais de estimação e pragas;

III – a parte externa do saco plástico deve ser borrifada com solução de hipoclorito de sódio no mínimo a 0,1%."

- i) recomenda-se que o uso de avental em napa seja restrito às atividades onde há grande quantidade de água, sendo considerado um risco à segurança do manipulador se utilizado próximo à fonte de calor, como no preparo das refeições, para o qual deve ser utilizado o avental térmico.
 - i.1) AVENTAL EM NAPA: utilizar na higienização de utensílios, equipamentos e no pré-preparo de alimentos;
 - i.2) AVENTAL TÉRMICO: utilizar durante o processo de preparo dos alimentos.
- j) as luvas destinam-se à proteção de membros superiores em trabalhos que haja risco de lesões provocadas por objetos cortantes ou perfurantes (luvas em látex natural com suporte têxtil), agentes químicos (luvas em látex natural anatômicas) e agentes térmicos (luvas térmicas).

- j.1) LUVAS EM LÁTEX NATURAL COM SUPORTE TÊXTIL: utilizar no pré-preparo das carnes;
- j.2) LUVAS EM LÁTEX NATURAL ANATÔMICAS: utilizar durante os procedimentos de higienização da UAN, utensílios e equipamentos;
- j.3) LUVAS TÉRMICAS: utilizar durante o manuseio de utensílios submetidos às temperaturas extremas.
- k) os calçados (botas) e meias tipo $\frac{3}{4}$ visam proteger os membros inferiores em trabalhos que haja risco de lesões provocadas por umidade, durante operações de lavagem das áreas da UAN;
- l) a quantidade dos componentes do uniforme e de EPI foi estimada por manipulador de alimento sendo observado sua conservação e higiene compatíveis com a função desempenhada, considerando que o material seja resistente o suficiente para o exercício da função;
- m) a CONTRATADA fornecerá aos seus funcionários os uniformes completos para a atividade, incluindo calçados, nos padrões determinados pela CONTRATANTE, na quantidade de, no mínimo 1 (um) kit a cada semestre, ou quando solicitados por flagrante necessidade, com vistas à indispensável manutenção da boa apresentação de seus funcionários.

6.2. Quadro Simplificado:

Item	Especificações Mínimas	Quantidade
Calça comprida	Em tecido 100% algodão, sarja 2x1 (BRIM LEVE), pré-encolhido, com elástico e cadarço na cintura, cor branca, sem bolsos. Impressão em silk screen, na perna direita da logomarca da Prefeitura. Tamanhos P, M, G, GG e EXG.	2
Camiseta	Em malha, 100% algodão, tecido com fio penteado, titulação 30.1, na cor branca, gola careca sanfonada, na cor branca, manga curta proporcional ao manequim, com extremidade sanfonada na cor branca. Impressão em silk screen da logomarca da Prefeitura. Tamanhos P, M, G, GG e EXG.	2
Touca	Em tela tipo filó em fibra mista, na cor preta, com elástico na nuca. Com aba frontal, tipo faixa, na cor branca, tecido em silk screen da logomarca da Prefeitura, na aba do gorro. Tamanhos P, M, G.	2
Luvax	Em látex natural com suporte têxtil; palma, dedos e dorso com relevo antiderrapante corrugado reforçado; interior com suporte têxtil 100% algodão. Comprimento: 32 cm. Espessura (palma): 1,80 mm.	1 PAR
Luvax	Térmicas, tecido metalizado de algodão e poliéster, cano longo, medindo aproximadamente 38 cm de comprimento por 14 cm de largura.	1 PAR
Luvax	Em látex natural, anatômicas, com palmas antiderrapantes, forradas com flocos de algodão.	1 PAR
Meias	Tipo soquete, de algodão, fina, na cor branca. Os tamanhos serão definidos pela Contratante.	2 PARES

Sapato	Fechado, branco, impermeável, superfície não micro porosa, com solado de borracha, antiderrapante, para cozinha industrial. Os tamanhos serão definidos pela Contratante.	1 PAR
Máscaras	Lavável/reutilizável – 100% algodão, confeccionada com duas camadas de tecido, com dimensões aproximadas de 17 cm de altura e 19 cm de largura com três pregas horizontais com 3,0 cm cada.	2

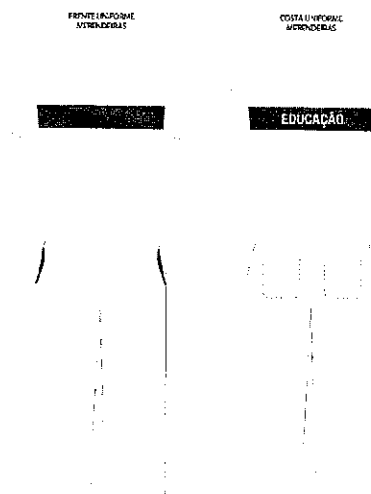
6.2.1. Caso o item seja danificado, a reposição deverá ser realizada imediatamente, de modo que não cause prejuízo à execução do serviço.

MODELOS

TOUCA



UNIFORME



Modelo exemplificativo

6.3. Descrição dos Equipamentos de Proteção Individual

a) Os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) serão distribuídos conforme descrito no item 6 deste Termo de Referência :

- avental em napa
- avental térmico
- par de botas
- pares de meias tipo 3/4
- par de luvas térmicas
- par de luvas e, látex natural para procedimentos de higienização
- luvas em látex natural com suporte têxtil para pré-preparo de carnes.

b) Equipamentos de Proteção Individual (EPI): luvas, aventais contra agentes térmicos, luvas de segurança contra agentes térmicos, luvas de segurança em malha de aço (para atividades de corte), par de botas.

Item	Especificações Mínimas	Quant.
Avental	Em napa, tecido impermeável, cor branca, corpo inteiro tipo frente única, medindo de 1,00m a 1,20m altura e 0,50m a 0,60m de largura, com alça no pescoço e tiras na cintura.	1
Avental	Térmico, tecido metalizado de algodão e poliéster, corpo inteiro, medindo 0,50m a 0,65m de largura por 0,65m a 0,70m de altura, com alça no pescoço e tiras na cintura, cor cinza.	1
Botas	Em PVC, cor branca, cano longo, com altura aproximada de 30 cm, com forro de nylon, salto e solado antiderrapante. Os tamanhos serão definidos pela Contratante.	1 PAR

6.3.1. Caso o item seja danificado, a reposição deverá ser realizada imediatamente, de modo que não cause prejuízo à execução do serviço.

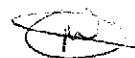
7. DOS MATERIAIS

- 7.1. A contratada ficará obrigada a fornecer todos os produtos necessários e suficientes para a execução dos serviços;
- 7.2. Manter em segurança e afastado do alcance (contato) dos alunos os produtos que oferecerem riscos, guardando-os em local disponibilizado pela CONTRATANTE;
- 7.3. Apresentar à CONTRATANTE, sempre que solicitado, cópia dos Certificados de Registros no Ministério da Saúde emitidos em nome dos fornecedores dos produtos, com validade na data de aquisição e com as características básicas dos produtos aprovados, bem como os respectivos laudos de testes de laboratório credenciado para este fim;
- 7.4. Apresentar à CONTRATANTE, sempre que solicitado, a composição química dos produtos, para análise e precauções com possíveis



ocorrências que possam surgir com alunos, funcionários, docentes, empregados da CONTRATADA, ou com terceiros;

- 7.5. As tabelas I e II determinam o material mínimo necessário de uso mensal, estabelecido um padrão de referência arquitetônica de 80 m² de área UAN para creche e 120 m² de área de UAN para EDI e escola;
- 7.6. Caso o item seja danificado, a reposição deverá ser realizada imediatamente, de modo que não cause prejuízo à execução do serviço;
- 7.7. Os materiais fornecidos deverão ser de primeira qualidade e específicos para as características do trabalho nas UANs, podendo a CONTRATANTE exigir sua substituição sempre que a Administração os considere inadequados, desde que dentro das normas técnicas vigentes estabelecidas pela ANVISA;
- 7.8. Os produtos de limpeza deverão estar no prazo de validade;
- 7.9. Os equipamentos e utensílios, pertencentes à Unidade Escolar, e disponibilizados à contratada, deverão ao término do contrato, ser devolvidos em condições de uso;
- 7.10. Responsabilizar-se inteira e exclusivamente pelas eventuais perdas e extravios de seus materiais e equipamentos no decorrer da execução dos serviços;
- 7.11. **Higienização de utensílios, equipamentos e superfícies SEM contato com alimentos** - Todos os produtos destinados para a higienização de utensílios, equipamentos e superfícies sem contato com alimentos devem obedecer à legislação vigente, estarem regularizados na ANVISA, serem usados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes e dentro do prazo de validade. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança. O álcool etílico e isopropílico a 70% somente deve ser usado em objetos e superfícies potencialmente contaminados pelo vírus (maçaneta, corrimão, mesa, etc.). Esclarece-se que os produtos saneantes, a base de álcool 70%, podem ser encontrados na forma de gel ou líquido. Outros produtos alternativos ao álcool 70% que podem ser utilizados para desinfecção de objetos e superfícies: Hipoclorito de sódio a 0,1% (concentração recomendada pela OMS), alvejantes contendo hipoclorito (de sódio, de cálcio) a 0,1% e desinfetantes de uso geral aprovados pela ANVISA;
- 7.12. **Higienização de utensílios, equipamentos e superfícies EM contato com alimentos** - Todos os produtos destinados a higienização de utensílios, equipamentos e superfícies em contato com alimentos devem obedecer à legislação vigente, estarem regularizados na ANVISA, serem usados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes e dentro do



prazo de validade. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

TABELA I

MATERIAIS DE LIMPEZA E HIGIENE		
PRODUTOS MÍNIMOS DE CONSUMO MENSAL DAS UANs - CRECHE		
Item	Descrição	Quantidade mínima estimada para 80m²
1	Cloro líquido, germicida, alvejante.	4 litros
2	Álcool 70%	4 litros
3	Esponja de fibra dupla face sendo uma face em fibra sintética com material abrasivo e outra espuma de poliuretano, consistência fina.	24 unidades
4	Esponja de aço com fios finíssimos, emaranhados	6 pacotes com 8 unidades cada
5	Detergente neutro, concentrado, para aplicação em lavagem manual de paredes, pisos, janelas, etc.	6 litros
6	Desinfetante com ação antimicrobiana de uso em ambientes, germicida, a base de eucalipto.	8 litros
7	Saponáceo cremoso para limpeza geral 450ml.	4 unidades
8	Limpador multiuso tensoativo biodegradável, fragrância natural e fonte renovável. 500ml	8 unidades
9	Sabão em pó - detergente em pó com no mínimo 15% de ácidos graxos, biodegradável. Para limpeza de tecidos.	4 kg
10	Limpador desengordurante para aplicação em utensílios de cozinha, fornos, coifas, grelhas, fogões, respiradouro de ventilação.	6 litros
11	Saco para coleta de lixo com capacidade para 100 L	50 unidades
12	Saco para coleta de lixo com capacidade para 240 L	50 unidades

TABELA II

MATERIAIS DE LIMPEZA E HIGIENE		
PRODUTOS MÍNIMOS DE CONSUMO MENSAL - EDI / ESCOLA		
Item	Descrição	Quantidade mínima estimada para 120m²
1	Cloro líquido, germicida, alvejante.	5 litros
2	Álcool 70%	6 litros
3	Esponja de fibra dupla face sendo uma face em fibra sintética com material abrasivo e outra espuma de poliuretano, consistência fina.	36 unidades
4	Esponja de aço com fios finíssimos, emaranhados	6 pacotes com 8 unidades cada
5	Detergente neutro, concentrado, para aplicação em lavagem manual de paredes, pisos, janelas, etc.	9 litros
6	Desinfetante com ação antimicrobiana de uso em ambientes, germicida, a base de eucalipto.	12 litros

7	Saponáceo cremoso para limpeza geral 450ml.	6 unidades
8	Limpador multiuso tensoativo biodegradável, fragrância natural e fonte renovável. 500ml	12 unidades
9	Sabão em pó - detergente em pó com no mínimo 15% de ácidos graxos, biodegradável. Para limpeza de tecidos.	6 kg
10	Limpador desengordurante para aplicação em utensílios de cozinha, fornos, coifas, grelhas, fogões, respiradouro de ventilação.	9 litros
11	Saco para coleta de lixo com capacidade para 100 L	70 unidades
12	Saco para coleta de lixo com capacidade para 240 L	70 unidades

8. DOS EQUIPAMENTOS

- 8.1. O fornecimento de equipamentos necessários à perfeita execução dos serviços nas Unidades de Atendimento Nutricional será responsabilidade da CONTRATANTE;
- 8.2. A CONTRATADA deverá arcar com os custos decorrentes de reparo e/ou substituição de equipamentos, caso utilizado de forma inadequada pelos seus funcionários;
- 8.3. No caso dos equipamentos e utensílios sofrerem avarias, que não configure culpa dos funcionários da CONTRATADA, em virtude de fatos alheios à sua vontade, as despesas ficarão a cargo da CONTRATANTE;

9. DOS UTENSÍLIOS

- 9.1. As tabelas III e IV determinam os itens necessários, estabelecido um padrão de referência arquitetônica de 80 m² de área UAN para creche e 120 m² de área de UAN para EDI e escola;
- 9.2. Os quantitativos mínimos deverão ser fornecidos pela empresa para início da execução do serviço, devendo ser realizada reposição imediata em caso de dano;
- 9.3. O fornecimento e reposição de utensílios, necessários à perfeita execução dos serviços nas UANs, estão abaixo discriminados e serão de responsabilidade da CONTRATADA, devendo a Empresa adequar as quantidades de forma a atender plenamente à necessidade de cada Unidade Escolar.

TABELA III

UTENSÍLIOS MÍNIMOS DE LIMPEZA - CRECHE		
Item	Descrição	Quantidade mínima estimada



1	Balde plástico 20L com alça de arame zincado articulado por 2 orelhas cravadas lateralmente.	2 unidades
2	Rodo com 2 borrachas – 40 cm de largura, com cabo em base de madeira, com lâmina de borracha, cabo aparelhado, medindo: lâmina 40 cm de comprimento, cabo 120 cm de comprimento.	2 unidades
3	Vassoura de pelo sintético, base de madeira medindo aproximadamente 60x40 cm, pelo com no mínimo 5 cm de comprimento. Cabo de madeira com 110 cm de comprimento no mínimo, para uso em taco, piso e assoalho.	2 unidades
4	Vassoura de piaçava de capa, n.º 2 ou similar, com 36 talhufos com cabo de madeira.	2 unidades
5	Escova para limpeza de instrumental em geral, cabos de plástico ergonômico com cerdas em nylon flexível aproximadamente 18cm, autoclavável, reutilizável	2 unidades
6	Saco de pano para limpeza de piso em tecido grosso, 100% algodão, na cor branca, sem furos, medindo no mínimo 40x60 cm.	12 unidades
7	Pano limpeza multiuso, descartável, em TNT para limpeza em geral, gramatura 120g, resistente e de ótima absorção, que limpe sem deixar pelos, medindo aproximadamente no mínimo 28x30cm.	24 unidades
8	Pulverizador manual, em plástico transparente, com capacidade de 500 ml.	4 unidades
9	Coletor plástico, na cor azul, para lixo com 2 rodas, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), resistente à ação de raios ultravioletas, tampa const. em espessura uniforme, abrangendo totalmente a abertura (boca do recipiente) de forma a inibir a penetração de chuva, bem como de insetos. Recipiente com capacidade 100l.	2 unidades
10	Coletor plástico, na cor azul, para lixo com 2 rodas, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), resistente à ação de raios ultravioletas, tampa const. em espessura uniforme, abrangendo totalmente a abertura (boca do recipiente) de forma a inibir a penetração de chuva, bem como de insetos. Recipiente com capacidade 240l.	2 unidades

Caso o item seja danificado, a reposição deverá ser realizada imediatamente, de modo que não cause prejuízo à execução do serviço.

TABELA IV

UTENSÍLIOS MÍNIMOS DE LIMPEZA – EDI / ESCOLA		
Item	Descrição	Quantidade mínima estimada
1	Balde plástico 20L com alça de arame zincado articulado por 2 orelhas cravadas lateralmente.	3 unidades
2	Rodo com 2 borrachas – 40 cm de largura, com cabo em base de madeira, com lâmina de borracha, cabo aparelhado, medindo: lâmina 40 cm de comprimento, cabo 120 cm de comprimento.	3 unidades
3	Vassoura de pelo sintético, base de madeira medindo aproximadamente 60x40 cm, pelo com no mínimo 5 cm de comprimento. Cabo de madeira com 110 cm de comprimento no mínimo, para uso em taco, piso e assoalho.	3 unidades
4	Vassoura de piaçava de capa, n.º 2 ou similar, com 36 talhufos com cabo de madeira.	3 unidades
5	Escova para limpeza de instrumental em geral, cabos de plástico ergonômico com cerdas em nylon flexível aproximadamente 18cm, autoclavável, reutilizável	3 unidades
6	Saco de pano para limpeza de piso em tecido grosso, 100% algodão, na cor branca, sem furos, medindo no mínimo 40x60 cm.	16 unidades
7	Pano limpeza multiuso, descartável, em TNT para limpeza em geral, gramatura 120g, resistente e de ótima absorção, que limpe sem deixar pelos, medindo aproximadamente no mínimo 28x30cm.	32 unidades

8	Pulverizador manual, em plástico transparente, com capacidade de 500 ml.	6 unidades
9	Coletor plástico, na cor azul, para lixo com 2 rodas, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), resistente à ação de raios ultravioletas, tampa const. em espessura uniforme, abrangendo totalmente a abertura (boca do recipiente) de forma a inibir a penetração de chuva, bem como de insetos. Recipiente com capacidade de 100 l.	3 unidades
10	Coletor plástico, na cor azul, para lixo com 2 rodas, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), resistente à ação de raios ultravioletas, tampa const. em espessura uniforme, abrangendo totalmente a abertura (boca do recipiente) de forma a inibir a penetração de chuva, bem como de insetos. Recipiente com capacidade de 240 l.	3 unidades

Caso o item seja danificado, a reposição deverá ser realizada imediatamente, de modo que não cause prejuízo à execução do serviço.

9.4. Da rubrica salário base

- Na hipótese de a empresa interessada na contratação não apresentar na "Planilha de Custos" piso salarial compatível com o disposto na Lei que estipula os pisos salariais no âmbito do Estado do Rio de Janeiro, a mesma deverá apresentar juntamente com a "proposta de prestação de serviços" e a "planilha de custos", a documentação comprobatória de que o salário base apresentado na rubrica foi definido em Convenção que demonstre sua representatividade, em Acordo Coletivo de Trabalho ou Dissídio Coletivo de Trabalho, ambos os instrumentos deverão encontrar-se vigentes;
- No preço proposto, serão computadas todas as despesas para a prestação dos serviços, incluindo a totalidade dos custos diretos e indiretos do objeto da presente contratação, constituindo obrigação da CONTRATADA o pagamento dos salários de todos os seus empregados e respectivos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e securitários, bem como todos os tributos, encargos fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato, inclusive seguros, multas e outras despesas relacionadas ao objeto desta contratação e quaisquer despesas extras não especificadas neste Termo de Referência.

9.5. Da rubrica vale transporte

- A empresa deverá fornecer aos funcionários pelo menos 2 tarifas modais/dia, para o transporte, em acordo com legislação vigente, conforme fórmula a seguir:
 - O modal dos ônibus municipais do Rio de Janeiro é de R\$ X;
 - 2 tarifas modais/dia, para o transporte, em acordo com legislação vigente;
 - Há, em média, 22 dias úteis por mês;
 - Salário base dos postos a serem contratados será de R\$ Y;
 - O desconto referente ao vale transporte no contracheque do empregado:
 $6\% \times R\$ Y = R\$ Z$ (desconto determinado pelo art. 9º do Decreto nº 95.247/1987).

b) O cálculo da rubrica vale transporte:

- $(\underline{X} \times \underline{2} \times \underline{22}) - \underline{Z} = \underline{A}$ (onde "A" será o valor a ser preenchido na elaboração da Planilha de Custos e Formação de Preços, no que tange à rubrica vale transporte);
- c) No caso de proposta com dimensionamento dos quantitativos diferente do proposto pela SME, caberá a CONTRATADA suportar o ônus, uma vez que esta Administração tomará como base o cálculo acima, na fiscalização de seus contratos, para efeitos de glosas, quando os funcionários não recebem tal benefício;
- d) Na hipótese de haver funcionários que optem por não fazer parte do rol de beneficiários do vale transporte, a empresa deverá apresentar, durante a execução contratual, declaração da opção do funcionário, devidamente assinada por ele;
- e) A empresa deverá apresentar, ainda, relatório mensal de pagamento deste benefício, junto à documentação que compõe o processo de pagamento de fatura para que sejam analisados e efetuados os descontos proporcionais ao quantitativo de funcionários que não recebem tal benefício.

9.6. Da rubrica material, utensílio, uniforme e EPI's

- a) A empresa deverá fornecer, regularmente, todos os produtos necessários à execução dos serviços, observada a lista de produtos estimados descrita nos itens 6, 7 e 9 deste termo de referência;
- b) O desconto sobre a rubrica material decorrente da atestação de insuficiência ou inadequação dos produtos incidirá, na hipótese de a planilha de custos não apresentar detalhamento do valor unitário de cada produto, sobre a totalidade do valor da referida rubrica;

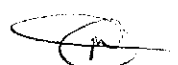
10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Além das obrigações contratualmente assumidas, a SME obriga-se a:

- a) Exercer a fiscalização dos serviços realizados pela CONTRATADA, emitindo, mensalmente, relatórios sobre a qualidade dos serviços prestados;
- b) Designar, como fiscais do contrato, servidores para executar operacionalmente as ações de acompanhamento físico, controle e fiscalização do contrato, desempenhando o papel de "Representante da Administração" em atendimento ao artigo 117 da Lei nº 14.133/21;
- c) Fornecer cópia dos respectivos Termos de Referência aos responsáveis pela fiscalização e acompanhamento da execução dos serviços para assegurar o controle da qualidade dos serviços prestados, com comprovação de recebimento;



- d) Disponibilizar à contratada as dependências e equipamentos existentes para execução dos serviços, objeto do contrato;
- e) No início do contrato deve ser realizada inspeção pela contratada juntamente com a contratante da quantidade e estado de conservação dos equipamentos que serão postos à disposição da contratada, para que ao terminar o contrato sejam devolvidos em condições de uso;
- f) Arcar com as despesas de consumo de água, gás e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da contratada;
- g) Efetuar o controle da qualidade dos serviços prestados, mediante formulários de avaliação destinados para este fim, conforme modelo constante no ANEXO IX;
- h) Prestar informações e esclarecimentos quando solicitados pela contratada e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham de executar;
- i) Encaminhar a liberação de pagamento das faturas da prestação de serviços aprovadas, aplicando-se os devidos fatores de desconto, conforme relatório de avaliação da qualidade dos serviços prestados;
- j) Apesar da contratada ser a única responsável pela execução de todos os serviços, à SME é reservado o direito de, sem de qualquer forma restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização dos serviços, diretamente ou por representantes designados, podendo para isso:
 - j.1) Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;
 - j.2) Solicitar nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação dos serviços;
 - j.3) Acompanhar, diariamente, a quantidade e qualidade das refeições efetivamente servidas;
 - j.4) Comunicar, por escrito, à Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
 - j.5) Exercer a fiscalização da preparação e da distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como a relacionada à aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;



- k) Solicitar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionários da Contratada que estiverem sem uniforme ou crachá ou que embarçarem ou dificultarem a fiscalização do contrato;
- l) Executar, mensalmente, a medição dos serviços efetivamente prestados, descontando o equivalente aos não realizados, desde que, por motivos imputáveis à Contratada, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas no contrato.

11. RECOMENDAÇÕES GERAIS

- a) A CONTRATADA precisa manter uma área de vestiário com banheiro para os profissionais substituírem as roupas de passeio por uniformes de trabalho;
- b) Os pertences dos profissionais devem ser armazenados em armários com cadeado.

12. DA VIGÊNCIA

- 12.1. A contratação será limitada a 12 meses a contar da emergência que a ensejou, cuja eficácia se dará a partir da data de sua assinatura, devendo ser publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas no prazo de 10 dias, sob pena de nulidade, em conformidade com o art. 94, inciso II e parágrafo primeiro, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 12.2. A administração definirá o prazo de vigência relacionado no item 12.1, por meio de ofício ou memorando de início.
- 12.3. O contrato não poderá ser prorrogado.
- 12.4. O presente contrato poderá ser resolvido, total ou parcialmente, a qualquer tempo, sem indenização, e independentemente de aviso ou prazo, pelo Município, tão logo esteja(m) concluído(s) o(s) procedimento(s) licitatório(s) implementado(s) para a contratação do objeto em questão, não sendo obrigatório o cumprimento do prazo descrito nesta cláusula e das quantidades previstas na Cláusula Segunda, devendo ser lavrado e publicado o competente Ato de Resolução.

13. HORÁRIOS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 13.1. Os horários de execução dos serviços devem ser definidos pela chefia das Unidades Escolares, de forma a atender às necessidades, em função das especificidades, lembrando sempre que o horário de funcionamento do setor não é determinante para a fixação do horário de execução dos serviços de manipuladores de alimentos.



- 13.2. O horário de execução dos serviços não excederá o período compreendido entre seis horas da manhã e vinte e uma horas e cinquenta e nove minutos, respeitando a carga horária de 44 (quarenta e quatro) horas semanais para cada empregado. Para todos os postos de serviços deverão ser obedecidos os intervalos de descanso regulamentado na Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) ou em legislação específica da categoria profissional.

14. DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 14.1. A CONTRATADA submeter-se-á a todas as medidas e procedimentos de Fiscalização. Os atos de fiscalização, inclusive inspeções e testes, executados pelo CONTRATANTE e/ou por seus prepostos, não eximem a CONTRATADA de suas obrigações no que se refere ao cumprimento das normas, especificações e projetos, nem de qualquer de suas responsabilidades legais e contratuais.

- 14.1.1. A Fiscalização da execução dos serviços caberá à comissão designada por ato da SME. Incumbe à Fiscalização a prática de todos os atos que lhe são próprios nos termos da legislação em vigor, respeitados o contraditório e a ampla defesa.

- 14.1.2. A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as decisões, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pelo CONTRATANTE, se obrigando a fornecer os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem considerados necessários ao desempenho de suas atividades.

- 14.1.3. Compete à CONTRATADA fazer minucioso exame da execução dos serviços, de modo a permitir, a tempo e por escrito, apresentar à Fiscalização, para o devido esclarecimento, todas as divergências ou dúvidas porventura encontradas e que venham a impedir o bom desempenho do Contrato. O silêncio implica total aceitação das condições estabelecidas.

- 14.1.4. A atuação fiscalizadora em nada restringirá a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA no que concerne aos serviços contratados, à sua execução e às consequências e implicações, próximas ou remotas, perante o CONTRATANTE, ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de eventuais irregularidades na execução dos serviços contratados não implicará corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus prepostos.

- 14.1.5. A CONTRATADA se obriga a permitir que o pessoal da fiscalização do CONTRATANTE acesse quaisquer de suas dependências, possibilitando o exame das instalações e também das anotações relativas aos equipamentos, pessoas e materiais, fornecendo, quando solicitados, todos os dados e elementos referentes à execução do contrato.



14.2. Caso a CONTRATADA não cumpra com suas obrigações trabalhistas, o CONTRATANTE poderá efetuar o desconto na fatura do valor correspondente e realizará o pagamento dos salários e demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e do FGTS, diretamente aos empregados terceirizados, inclusive por intermédio do sindicato profissional respectivo, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis.

14.2.1. Quando não for possível a realização dos pagamentos a que se refere o subitem 20.1 pela própria Administração CONTRATANTE, os valores retidos serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente para pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e do FGTS.

14.2.2. Constitui falta grave o descumprimento das obrigações trabalhistas, apta a ensejar a extinção do contrato decorrente de falta imputável à CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis.

14.3. Não obstante a CONTRATADA ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, às Coordenadorias Regionais de Educação é reservado o direito de, sem, de qualquer forma, restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização dos serviços, diretamente ou por representantes designados, podendo para tanto:

- a) Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;
- b) Solicitar aos prepostos da CONTRATADA o reparo/correção de eventual imperfeição na execução dos serviços;
- c) Examinar as Carteiras Profissionais dos prestadores de serviços, para comprovar o registro de função profissional;
- d) Solicitar à CONTRATADA a substituição de qualquer produto, material, utensílio ou equipamento, de cujo uso considere prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações ou, ainda, que não atendam às necessidades, desde que justificado tecnicamente;
- e) Proceder à avaliação dos serviços segundo comandos dos Relatórios de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Manipulador de Alimentos, de pleno conhecimento das partes, para o acompanhamento do desenvolvimento dos trabalhos, medição dos níveis de qualidade e correção de rumos;

- f) Executar mensalmente a medição dos serviços efetivamente prestados, descontando, o equivalente aos não realizados, bem como aqueles não aprovados por inconformidade aos padrões estabelecidos, desde que por motivos imputáveis à CONTRATADA, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato;
- g) Encaminhar à CONTRATADA os Relatórios mensais de Qualidade dos Serviços de Manipulador de Alimentos, para conhecimento da avaliação e descontos a serem efetuados no valor a ser faturado pelos serviços prestados;
- h) Em caso de férias escolares, recesso escolar, eventos em que o serviço não seja demandado pela Unidade Escolar ou por motivos de força maior, será realizado somente o pagamento de salários e encargos dos colaboradores afetados à prestação dos serviços, descontados os demais itens da planilha de custos;
- i) Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, esses serão devolvidos e o pagamento ficará suspenso até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

15. DA MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

- 15.1. Após término de cada período mensal, a CONTRATADA elaborará relatório (Anexo V), contendo os aspectos qualitativos e quantitativos mensais de cada um dos serviços efetivamente realizados.
- 15.2. As medições, para efeito de pagamento, serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

16.1.1 - A CONTRATANTE entregará relatório contendo os aspectos qualitativos e quantitativos mensais de cada um dos serviços realizados e os respectivos valores apurados;

16.1.2 - Serão considerados somente os serviços efetivamente realizados;

16.1.3 - Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, as Coordenadorias Regionais de Educação atestarão a medição mensal, comunicando à CONTRATADA, o valor aprovado, e autorizando a emissão da correspondente fatura.

16.1.4 – Após a conferência de relatório, a CONTRATADA deverá contestar os descontos apresentados. Caso a CONTRATADA não





se manifeste, serão aplicados os descontos apontados no relatório mensal emitido pela Coordenadoria Regional de Educação;

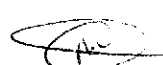
16.1.5 – Os descontos, que porventura sejam aplicados sobre o faturamento, não impedem a aplicação das penalidades cabíveis à contratada, observando o rito constante no Manual de Penalidades aplicados aos contratos, da Coordenadoria Geral do Município;

16.1.6 – As faturas deverão ser emitidas pela CONTRATADA, submetidas à CONTRATANTE, e apresentadas aos gestores dos contratos.

16. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

16.1. Para fins de habilitação técnica, deverá a empresa comprovar:

- a) Registro ou inscrição na entidade profissional competente (CRN – Conselho Regional de Nutrição);
- b) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da contratação, e indicação do aparelhamento e do pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da contratação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos;
- c) Os atestados deverão comprovar que a empresa possui experiência anterior em agenciamento de mão de obra de manipulação de alimentos pelo prazo previsto neste Termo de Referência, devidamente registrado na entidade profissional competente;
- d) Define-se como compatível com as quantidades da presente contratação a comprovação de no mínimo 20% (vinte por cento) da quantidade de postos;
- e) Será admitida a soma dos atestados ou certidões apresentados pelas empresas participantes, desde que sejam tecnicamente pertinentes e compatíveis em características e quantidades com o objeto da presente contratação;
- f) Não será admitida a soma para comprovação do período mínimo de 12 (doze) meses de atividade compatível com objeto do presente certame;
- g) Não será admitida a apresentação de atestado de capacidade técnica emitido por empresa ou empresas do mesmo grupo econômico da empresa em favor da empresa, no caso desta também pertencer ao grupo econômico;



- h) Capacidade técnico-profissional: comprovação pelo contratado de possuir, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas de sua sede, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, ou seja, Manipulação de Alimentos, limitadas estas exclusivamente às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto da licitação, vedadas as exigências de quantidades mínimas ou prazos máximos.
- i) Serão aceitos como comprovação de capacidade técnica profissional, o responsável técnico que integre o quadro permanente, mediante vínculo empregatício ou societário, bem como, pela apresentação de contrato de prestação de serviço, regido pela legislação civil comum.

17. DA VISITA TÉCNICA

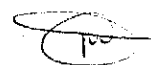
- 17.1. As empresas interessadas em participar da contratação, podem realizar visita técnica para melhor conhecimento dos serviços e tomar ciência das suas características e peculiaridades, colhendo informações adicionais que sejam relevantes para emissão correta de sua proposta.
- 17.2. Não caberão alegações por parte da empresa que não visitou as Unidades Escolares, em qualquer época, de conhecimento de estado, fatos ou detalhes que impossibilitem ou dificultem a referida prestação dos serviços ou cumprimento das obrigações constantes deste Termo de Referência.
- 17.3. Os endereços das Unidades Escolares poderão ser obtidos através do sítio oficial da Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro www.rio.rj.gov.br através do link: <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/10811339/4286420/UNIDADESADMINISTRATIVASCompetenciasSMEPARAOPORTAL15062020.pdf>.

18. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 18.1. O contratado estará sujeito às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021 e no art. 589 do RGCAF, e em outras legislações aplicáveis, sem prejuízo da eventual anulação da nota de empenho de despesa ou da rescisão do instrumento contratual.

19. SUBCONTRATAÇÃO

- 19.1. A CONTRATADA não poderá subcontratar, nem ceder sem a prévia e expressa anuência do CONTRATANTE e sempre mediante instrumento próprio, a ser publicado na imprensa oficial.



- 19.1.1. A SUBCONTRATADA será solidariamente responsável com a CONTRATADA por todas as obrigações legais e contratuais decorrentes do objeto do Contrato, nos limites da subcontratação, inclusive as de natureza trabalhista e previdenciária.

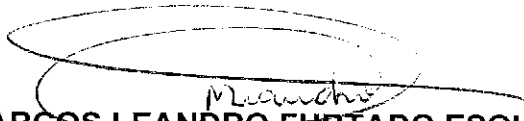
20. HABILITAÇÃO

- 20.1. Nos termos do Decreto n.º 50.797/2022, os documentos a serem exigidos para fins de habilitação serão solicitados do fornecedor mais bem classificado da fase de lances.
- 20.2. Para a habilitação do fornecedor mais bem classificado serão exigidas, exclusivamente, as condições de que dispõe a Lei Federal nº 14.133/2021.
- 20.3. A verificação dos documentos de que trata o item 20.2. será realizada no Sicaf, assegurado aos demais participantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 20.4. O disposto no item 20.3 deve constar expressamente do aviso de contratação direta.
- 20.5. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares aos já apresentados para a habilitação, na forma estabelecida no item 20.2, ou de documentos não constantes ou não atualizados no Sicaf, o órgão ou entidade deverá solicitar ao vencedor, no prazo definido no aviso, o envio desses por meio do sistema.
- 20.6. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no 20.2 deste documento, o fornecedor mais bem classificado será habilitado.
- 20.7. Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade promotores do procedimento examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e às condições de habilitação.

21. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 21.1. Fazem parte da pretensa contratação as prerrogativas constantes do art. 104 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- 21.2. Na contagem dos prazos, é excluído o dia de início e incluído o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, salvo disposição em contrário. Os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente no CONTRATANTE.

Rio de Janeiro, 31 de agosto de 2022.

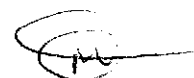


MARCOS LEANDRO FURTADO ESQUERDO
Coordenador I – E/SUBG/CCPAR
Mat.: 11/300.194-8

ANEXO I
LISTAGEM DE UNIDADES ESCOLARES x QUANTITATIVO DE POSTOS

CRE	DESIGNAÇÃO	UNIDADE ESCOLAR	QUANT. POSTOS
2ª	204006	EM ANNE FRANK	3
4ª	411021	EM MIGUEL ÂNGELO	3
7ª	716070	EM PROFESSORA MARIA THEREZINHA DE CARVALHO MACHADO	3
9ª	918025	EM MIGUEL DE LARREINAGA	3
9ª	918031	EM GEORGE WASHINGTON	3
9ª	918033	EM PROFESSOR GILBERTO BENTO DA SILVA	6
9ª	918055	EM CHARLES PEGUY	3
9ª	918088	EM APOLÔNIO DE CARVALHO	6
11ª	1120009	EM PADRE JOSÉ DE ANCHIETA	3
TOTAL			33

Obs.: Os postos a serem alocados em cada Unidade Escolar elencada foram calculados com base na quantidade de refeições servidas, conforme levantamentos realizados pela Coordenadoria de Alimentação Escolar da Coordenaria de Infraestrutura e Logística desta SME, e métrica estabelecida nas Resoluções SME nº 573/1995 e nº 816/2004.

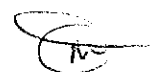


ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

(em papel timbrado da empresa)

Nome do Órgão: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO		Pregão Eletrônico SRP nº:	CNPJ:
Razão Social:		E-mail:	
Endereço:		Tel.:	
Banco:	Agência:	Conta Corrente:	
Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias			

Item	Código de Material	Descrição Detalhada	U/C	Qtd.	Preço Unitário	Preço Total
I	210013.0029-96	Agenciamento de serviços para gestão da alimentação escolar, manipulação de alimentos, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição de refeições, 44 horas semanais, ensino fundamental.	MÊS	3	R\$	R\$
II	210013.0029-96	Agenciamento de serviços para gestão da alimentação escolar, manipulação de alimentos, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição de refeições, 44 horas semanais, ensino fundamental.	MÊS	3	R\$	R\$
III	210013.0029-96	Agenciamento de serviços para gestão da alimentação escolar, manipulação de alimentos, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição de refeições, 44 horas semanais, ensino fundamental.	MÊS	3	R\$	R\$
IV	210013.0029-96	Agenciamento de serviços para gestão da alimentação escolar, manipulação de alimentos, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição de refeições, 44 horas semanais, ensino fundamental.	MÊS	21	R\$	R\$
V	210013.0029-96	Agenciamento de serviços para gestão da alimentação escolar, manipulação de alimentos, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição de refeições, 44 horas semanais, ensino fundamental.	MÊS	3	R\$	R\$
Valor unitário por extenso:						
Valor total por extenso:						



Declaramos que o objeto cotado atende as exigências do Termo de Referência/Edital, relativas à especificação e características, inclusive técnicas, e que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Termo de Referência/Edital.

Declaramos que, nos valores apresentados acima, estão inclusos todos os tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, custos e demais despesas que possam incidir sobre o fornecimento contratado, inclusive a margem de lucro.

Local e data

 REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
 (Nome, cargo e carimbo da empresa)

ANEXO III

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS UNITÁRIOS MÃO DE OBRA

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS			
NÚMERO DO PROCESSO			
NÚMERO DO PREGÃO			
DIA			
DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS			
DATA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA			
MUNICÍPIO/UF			
ANO, ACORDO, CONVENÇÃO OU SENTENÇA NORMATIVA EM DISSÍDIO COLETIVO			
NÚMERO DE REGISTRO DA CONVENÇÃO			
NÚMERO DE MESES DE EXECUÇÃO CONTRATUAL			
IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO			
TIPO DE SERVIÇO	Item	Quantidade total a contratar	
Prestação de Serviços de(nome da função)	Item		
MÃO DE OBRA VINCULADA A EXECUÇÃO CONTRATUAL			
DADOS COMPLEMENTARES			
SALÁRIO NORMATIVO DA CATEGORIA PROFISSIONAL			
CATEGORIA PROFISSIONAL			
DATA BASE DA CATEGORIA			
MÓDULO 1 - REMUNERAÇÃO	%	VALOR MENSAL UNITÁRIO (R\$)	VALOR MENSAL TOTAL
SALÁRIO BASE	--		
RESERVA TÉCNICA	--		
OUTROS (ESPECIFICAR)			
Total Módulo 1			
MÓDULO 2 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
SUBMÓDULO 2.1 - ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS, FGTS E OUTRAS CONTRIBUIÇÕES	%	VALOR MENSAL UNITÁRIO (R\$)	VALOR MENSAL TOTAL
INSS	20,00%		
SESI ou SESC	1,50%		
SENAI/SENAC	1,00%		



SEBRAE	0,60%		
SAL. EDUCAÇÃO	2,50%		
SAT/INSS			
FGTS	8,00%		
INCRA	0,20%		
Subtotal do Submódulo 2.1			
SUBMÓDULO 2.2 - 13º SALÁRIO	%	VALOR MENSAL UNITÁRIO (R\$)	VALOR MENSAL TOTAL
13º SALÁRIO			
INCIDÊNCIA DOS ENCARGOS PREVISTOS NO SUBMÓDULO 2.1 SOBRE 13º SALÁRIO			
Subtotal do Submódulo 2.2			
SUBMÓDULO 2.3 - AFASTAMENTO MATERNIDADE	%	VALOR MENSAL UNITÁRIO (R\$)	VALOR MENSAL TOTAL
AFASTAMENTO MATERNIDADE			
INCIDÊNCIA DOS ENCARGOS DO SUBMÓDULO 2.1 SOBRE AFASTAMENTO MATERNIDADE			
Subtotal do Submódulo 2.3			
SUBMÓDULO 2.4 - PROVISÃO PARA RESCISÃO	%	VALOR MENSAL UNITÁRIO (R\$)	VALOR MENSAL TOTAL
AVISO PRÉVIO INDENIZADO			
INCIDÊNCIA DO FGTS E CONTRIBUIÇÕES SOCIAIS SOBRE O AVISO PRÉVIO INDENIZADO			
MULTA DO FGTS DO AVISO PRÉVIO INDENIZADO			
AVISO PRÉVIO TRABALHADO			
INCIDÊNCIA DOS ENCARGOS DO SUBMÓDULO 4.1 SOBRE O AVISO PRÉVIO TRABALHADO			
MULTA SOBRE FGTS E CONTRIBUIÇÕES SOCIAIS SOBRE O AVISO PRÉVIO TRABALHADO			
Subtotal do Submódulo 2.4			
SUBMÓDULO 2.5 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL AUSENTE	%	VALOR MENSAL UNITÁRIO (R\$)	VALOR MENSAL TOTAL
FÉRIAS E TERÇO CONSTITUCIONAL DE FÉRIAS			
AUSÊNCIA POR DOENÇA			
LICENÇA PATERNIDADE			
AUSÊNCIAS LEGAIS			
AUSÊNCIA POR ACIDENTE DE TRABALHO			
OUTROS (ESPECIFICAR)			
SUBTOTAL			
INCIDÊNCIA DOS ENCARGOS DO SUBMÓDULO 4.1 SOBRE O CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
Subtotal do Submódulo 2.5			
Total Módulo 2 (Submódulos 2.1 + 2.2 + 2.3 + 2.4 + 2.5)			
MÓDULO 3 – BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS		VALOR MENSAL UNITÁRIO (R\$)	VALOR MENSAL TOTAL
VALE TRANSPORTE			
VALE REFEIÇÃO			
PLANO SAÚDE			
SEGURO DE VIDA, INVALIDEZ E FUNERAL			
AUXÍLIO CRECHE			
OUTROS (ESPECIFICAR)			
Total Módulo 3			
MÓDULO 4 – INSUMOS DIVERSOS	%	VALOR MENSAL UNITÁRIO (R\$)	VALOR MENSAL TOTAL
UNIFORMES			
OUTROS (ESPECIFICAR)			
Total Módulo 4			
MÓDULO 5 – CUSTOS INDIRETOS E SUPERVISÃO, TRIBUTOS E LUCRO			



SUBMÓDULO 5.1 – CUSTOS INDIRETOS E SUPERVISÃO	%	VALOR MENSAL UNITÁRIO (R\$)	VALOR MENSAL TOTAL
SUPERVISÃO			
CUSTOS INDIRETOS (ESPECIFICAR)			
SubTotal Submódulo 5.1			
SUBMÓDULO 5.2 – TRIBUTOS	%	VALOR MENSAL UNITÁRIO (R\$)	VALOR MENSAL TOTAL
ISS			
COFINS			
PIS			
SubTotal Submódulo 5.2			
SUBMÓDULO 5.3 – LUCRO	%	VALOR MENSAL UNITÁRIO (R\$)	VALOR MENSAL TOTAL
LUCRO			
TOTAL MÓDULO 5 (SUBMÓDULOS 5.1 + 5.2 + 5.3)			
TOTAL DA FUNÇÃO [ΣMÓDULOS (1+2+3+4+5)]			



ANEXO IV
**PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS UNITÁRIOS
 MATERIAIS, UTENSÍLIOS E EPI**

PRODUTOS MÍNIMOS DE CONSUMO MENSAL - CRECHE				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QUANTIDADE	CUSTO MENSAL (R\$)
1	Cloro líquido, germicida, alvejante.		4 litros	
2	Álcool 70%		4 litros	
3	Esponja de fibra dupla face sendo uma face em fibra sintética com material abrasivo e outra espuma de poliuretano, consistência fina.		24 unidades	
4	Esponja de aço com fios finíssimos, emaranhados		6 pacotes	
5	Detergente neutro, concentrado, para aplicação em lavagem manual de paredes, pisos, janelas, etc.		6 litros	
6	Desinfetante com ação antimicrobiana de uso em ambientes, germicida, a base de eucalipto.		8 litros	
7	Saponáceo cremoso para limpeza geral.		4 unidades	
8	Limpador multiuso tensoativo biodegradável, fragrância natural e fonte renovável.		8 unidades	
9	Sabão em pó - detergente em pó com no mínimo 15% de ácidos graxos, biodegradável. Para limpeza de tecidos.		4 kg	
10	Limpador desengordurante para aplicação em utensílios de cozinha, fornos, coifas, grelhas, fogões, respiradouro de ventilação.		6 litros	
11	Saco para coleta de lixo com capacidade para 100 L		50 unidades	
12	Saco para coleta de lixo com capacidade para 240 L		50 unidades	
13	Outros (especificar)			

ANEXO V
PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS UNITÁRIOS
MATERIAIS, UTENSÍLIOS E EPI

PRODUTOS MÍNIMOS DE CONSUMO MENSAL - EDI / ESCOLA				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QUANTIDADE	CUSTO MENSAL (R\$)
1	Cloro líquido, germicida, alvejante.		5 litros	
2	Álcool 70%		6 litros	
3	Esponja de fibra dupla face sendo uma face em fibra sintética com material abrasivo e outra espuma de poliuretano, consistência fina.		36 unidades	
4	Esponja de aço com fios finíssimos, emaranhados		6 pacotes	
5	Detergente neutro, concentrado, para aplicação em lavagem manual de paredes, pisos, janelas, etc.		9 litros	
6	Desinfetante com ação antimicrobiana de uso em ambientes, germicida, a base de eucalipto.		12 litros	
7	Saponáceo cremoso para limpeza geral.		6 unidades	
8	Limpador multiuso tensoativo biodegradável, fragrância natural e fonte renovável.		12 unidades	
9	Sabão em pó - detergente em pó com no mínimo 15% de ácidos graxos, biodegradável. Para limpeza de tecidos.		6 kg	
10	Limpador desengordurante para aplicação em utensílios de cozinha, fornos, coifas, grelhas, fogões, respiradouro de ventilação.		9 litros	
11	Saco para coleta de lixo com capacidade para 100 L		70 unidades	
12	Saco para coleta de lixo com capacidade para 240 L		70 unidades	
13	Outros (especificar)			



ANEXO VI

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS UNITÁRIOS
MATERIAIS, UTENSÍLIOS E EPI

UTENSÍLIOS MÍNIMOS COM REPOSIÇÃO IMEDIATA - CRECHE				
ITEM		CUSTO UNITÁRIO (R\$)	QUANTIDADE	CUSTO MENSAL (R\$)
1	Balde plástico 20L com alça de arame zincado articulado por 2 orelhas cravadas lateralmente.		2 unidades	
2	Rodo com 2 borrachas – 40 cm de largura, com cabo em base de madeira, com lâmina de borracha, cabo aparelhado, medindo: lâmina 40 cm de comprimento, cabo 120 cm de comprimento.		2 unidades	
3	Vassoura de pelo sintético, base de madeira medindo aproximadamente 60x40 cm, pelo com no mínimo 5 cm de comprimento. Cabo de madeira com 110 cm de comprimento no mínimo, para uso em taco, piso e assoalho.		2 unidades	
4	Vassoura de piaçava de capa, n.º 2 ou similar, com 36 talhufos com cabo de madeira.		2 unidades	
5	Escova para limpeza de instrumental em geral, cabos de plástico ergonômico com cerdas em nylon flexível aproximadamente 18cm, autoclavável, reutilizável		2 unidades	
6	Saco de pano para limpeza de piso em tecido grosso, 100% algodão, na cor branca, sem furos, medindo no mínimo 40x60 cm.		12 unidades	
7	Pano limpeza multiuso, descartável, em TNT para limpeza em geral, gramatura 120g, resistente e de ótima absorção, que limpe sem deixar pelos, medindo aproximadamente no mínimo 28x30cm.		24 unidades	
8	Pulverizador manual, em plástico transparente, com capacidade de 500 ml.		4 unidades	
9	Coletor plástico, na cor azul, para lixo com 2 rodas, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), resistente à ação de raios ultravioletas, tampa const. em espessura uniforme, abrangendo totalmente a abertura (boca do recipiente) de forma a inibir a penetração de chuva, bem como de insetos. Recipiente com capacidade 100l.		2 unidades	
10	Coletor plástico, na cor azul, para lixo com 2 rodas, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), resistente à ação de raios ultravioletas, tampa const. em espessura uniforme, abrangendo totalmente a abertura (boca do recipiente) de forma a inibir a penetração de chuva, bem como de insetos. Recipiente com capacidade 240l.		2 unidades	
11	Outros (especificar)			

ANEXO VII

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS UNITÁRIOS
MATERIAIS, UTENSÍLIOS E EPI

UTENSÍLIOS MÍNIMOS DE LIMPEZA COM REPOSIÇÃO IMEDIATA - EDI / ESCOLA				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	QUANTIDADE	CUSTO MENSAL (R\$)	
1 Balde plástico 20L com alça de arame zincado articulado por 2 orelhas cravadas lateralmente.		3 unidades		
2 Rodo com 2 borrachas – 40 cm de largura, com cabo em base de madeira, com lâmina de borracha, cabo aparelhado, medindo: lâmina 40 cm de comprimento, cabo 120 cm de comprimento.		3 unidades		
3 Vassoura de pelo sintético, base de madeira medindo aproximadamente 60x40 cm, pelo com no mínimo 5 cm de comprimento. Cabo de madeira com 110 cm de comprimento no mínimo, para uso em taco, piso e assoalho.		3 unidades		
4 Vassoura de piaçava de capa, n.º 2 ou similar, com 36 talhufos com cabo de madeira.		3 unidades		
5 Escova para limpeza de instrumental em geral, cabos de plástico ergonômico com cerdas em nylon flexível aproximadamente 18cm, autoclavável, reutilizável		3 unidades		
6 Saco de pano para limpeza de piso em tecido grosso, 100% algodão, na cor branca, sem furos, medindo no mínimo 40x60 cm.		16 unidades		
7 Pano limpeza multiuso, descartável, em TNT para limpeza em geral, gramatura 120g, resistente e de ótima absorção, que limpe sem deixar pelos, medindo aproximadamente no mínimo 28x30cm.		32 unidades		
8 Pulverizador manual, em plástico transparente, com capacidade de 500 ml.		6 unidades		
9 Coletor plástico, na cor azul, para lixo com 2 rodas, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), resistente à ação de raios ultravioletas, tampa const. em espessura uniforme, abrangendo totalmente a abertura (boca do recipiente) de forma a inibir a penetração de chuva, bem como de insetos. Recipiente com capacidade 100l.		3 unidades		
10 Coletor plástico, na cor azul, para lixo com 2 rodas, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), resistente à ação de raios ultravioletas, tampa const. em espessura uniforme, abrangendo totalmente a abertura (boca do recipiente) de forma a inibir a penetração de chuva, bem como de insetos. Recipiente com capacidade 240l.		3 unidades		
11 Outros (especificar)				

ANEXO VIII
**PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS UNITÁRIOS
 MATERIAIS, UTENSÍLIOS E EPI**

PLANILHA DE CUSTOS - UNIFORME E EPI					
ITEM	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QUANTIDADE	CUSTO MENSAL (R\$)
Calça comprida	Em tecido 100% algodão, sarja 2x1 (BRIM LEVE), pré-encolhido, com elástico e cadarço na cintura, cor branca, sem bolsos. Impressão em silk screen, na perna direita da logomarca da Prefeitura. Tamanhos P, M, G, GG e EXG.		6 MESES	2	
Camiseta	Em malha, 100% algodão, tecido com fio penteado, titulação 30.1, na cor branca, gola careca sanfonada, na cor branca, manga curta proporcional ao manequim, com extremidade sanfonada na cor branca. Impressão em silk screen da logomarca da Prefeitura. Tamanhos P, M, G, GG e EXG.		6 MESES	2	
Gorro	Em tela tipo filó em fibra mista, na cor preta, com elástico na nuca. Com aba frontal, tipo faixa, na cor branca, tecido em silk screen da logomarca da Prefeitura, na aba do gorro. Tamanhos P, M, G.		6 MESES	2	
Luvax	Em látex natural com suporte têxtil; palma, dedos e dorso com relevo antiderrapante corrugado reforçado; interior com suporte têxtil 100% algodão. Comprimento: 32 cm. Espessura (palma): 1,80 mm.		6 MESES	1 PAR	
Luvax	Térmicas, tecido metalizado de algodão e poliéster, cano longo, medindo aproximadamente 38 cm de comprimento por 14 cm de largura.		6 MESES	1 PAR	
Luvax	Em látex natural, anatômicas, com palmas antiderrapantes, forradas com flocos de algodão.		6 MESES	1 PAR	
Meias	Tipo soquete, de algodão, fina, na cor branca. Os tamanhos serão definidos pela Contratante.		6 MESES	2 PARES	

Sapato	Fechado, branco, impermeável, superfície não micro porosa, com solado de borracha, antiderrapante, para cozinha industrial. Os tamanhos serão definidos pela Contratante.		6 MESES	1 PAR	
Máscaras	Lavável/reutilizável – 100% algodão, confeccionada com duas camadas de tecido, com dimensões aproximadas de 17 cm de altura e 19 cm de largura com três pregas horizontais com 3,0 cm cada.		6 MESES	2	
Avental	Em napa, tecido impermeável, cor branca, corpo inteiro tipo frente única, medindo de 1,00m a 1,20m altura e 0,50m a 0,60m de largura, com alça no pescoço e tiras na cintura.		6 MESES	1	
Avental	Térmico, tecido metalizado de algodão e poliéster, corpo inteiro, medindo 0,50m a 0,65m de largura por 0,65m a 0,70m de altura, com alça no pescoço e tiras na cintura, cor cinza.		6 MESES	1	
Botas	Em PVC, cor branca, cano longo, com altura aproximada de 30 cm, com forro de nylon, salto e solado antiderrapante. Os tamanhos serão definidos pela Contratante.		6 MESES	2 PARES	

ANEXO IX- INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO**1. DA DEFINIÇÃO**

1.1. Este documento apresenta os critérios de avaliação da qualidade dos serviços, identificando indicadores, metas, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e adequações de pagamento por eventual não atendimento das metas estabelecidas.

2. DOS INDICADORES, DAS METAS E DOS MECANISMOS DE CÁLCULO

2.1. Os serviços e produtos da CONTRATADA serão avaliados por meio de cinco indicadores de qualidade: uso dos EPIs e uniformes, tempo de resposta às solicitações da contratante, atraso no pagamento de salários e outros benefícios, falta de materiais previstos em contrato e qualidade dos serviços prestados.

2.2. Aos indicadores serão atribuídos pontos de qualidade, conforme critérios apresentados nas tabelas abaixo.

2.2.1. Cada indicador contribui com uma quantidade diferenciada de pontos de qualidade. Essa diferença está relacionada à essencialidade do indicador para a qualidade dos serviços.

2.2.2. A pontuação final de qualidade dos serviços pode resultar em valores entre 0 (zero) e 100 (cem), correspondentes respectivamente às situações de serviço desprovido de qualidade e serviço com qualidade elevada.

2.3. As tabelas abaixo apresentam os indicadores, as metas, os critérios e os mecanismos de cálculo da pontuação de qualidade.

TABELA REFERENCIAL PARA AFERIÇÃO DO SERVIÇO

INDICADOR 1- Posto	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir a quantidade de postos necessários à plena execução da prestação do serviço, com conduta compatível ao objeto
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências
Forma de acompanhamento	Através de registros de ocorrências
Periodicidade	Diária, com aferição mensal do resultado
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de ocorrências registradas com tempo de resposta superior a meta
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Até 03 horas = 10 Pontos 1 a 10 ocorrência = 9 Pontos 11 a 20 ocorrências = 8 Pontos 21 a 30 ocorrências = 7 Pontos 31 a 40 ocorrências = 6 Pontos 41 a 50 ocorrências = 5 Pontos 51 a 60 ocorrências = 4 Pontos

	61 a 70 ocorrências = 3 Pontos 71 a 80 ocorrências = 2 Pontos 81 ou mais ocorrências = 0 Pontos
Fator de Correção	Ver item 3.2 deste instrumento de mediação

INDICADOR 2 – Uso dos EPIs e Uniformes	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar o atendimento as exigências específicas relacionadas a segurança do trabalho, fornecimento e uso dos uniformes.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências
Forma de acompanhamento	Através de registros de ocorrências
Periodicidade	Diária, com aferição mensal do resultado
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de ocorrências registradas no mês de referência (pessoa/dia)
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrência = 10 Pontos 1 ocorrência = 9 Pontos 2 ocorrências = 8 Pontos 3 ocorrências = 7 Pontos 4 ocorrências = 6 Pontos 5 ocorrências = 5 Pontos 6 ocorrências = 4 Pontos 7 ocorrências = 3 Pontos 8 ocorrências = 2 Pontos 9 ou mais ocorrências = 0 Pontos
Fator de Correção	Ver item 3.2 deste instrumento de mediação

INDICADOR 3 – Fornecimento de utensílios e materiais	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o fornecimento de utensílios e materiais.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências
Forma de acompanhamento	Através de registros de ocorrências
Periodicidade	Por evento/constatação
Mecanismo de Cálculo	Identificação de pelo menos uma ocorrência de atraso no mês de referência
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 25 Pontos 01 a 02 ocorrências = 15 Pontos 03 ou mais ocorrências = 0 Pontos

Fator de Correção	Ver item 3.2
-------------------	--------------

INDICADOR 4 – Tempo de resposta às solicitações da CONTRATANTE	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar a agilidade no atendimento das solicitações efetuadas pela Unidade Escolar, visando garantir a execução física do contrato
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências
Forma de acompanhamento	Através de registros de ocorrências
Periodicidade	Diária, com aferição mensal do resultado
Mecanismo de Cálculo	Identificação de pelo menos uma ocorrência de atraso no mês de referência
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrência = 20 Pontos 1 ocorrência = 18 Pontos 2 ocorrências = 16 Pontos 3 ocorrências = 14 Pontos 4 ocorrências = 12 Pontos 5 ocorrências = 10 Pontos 6 ocorrências = 8 Pontos 7 ocorrências = 6 Pontos 8 ocorrências = 4 Pontos 9 ou mais ocorrências = 0 Pontos
Fator de Correção	Ver item 3.2

INDICADOR 5 – Qualidade dos serviços prestados	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o nível de qualidade global na prestação do serviço
Meta a cumprir	Excelência na prestação do serviço
Instrumento de medição	Pesquisa de satisfação
Forma de acompanhamento	Aplicação mensal de pesquisa de satisfação
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	Descrita na Planilha de Avaliação da Qualidade dos Serviços prestados – Limpeza e Conservação
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 35 Pontos conforme resultados da pesquisa
Fator de Correção	Ver item 3.2
Observações	Quesitos avaliados na pesquisa estão no formulário abaixo

PLANILHA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS				
Unidade Escolar:				
Nº Contrato:				
Responsável pelo preenchimento:				
Contratada:			Mês referência:	
Legenda do Grau de Satisfação: O = Ótimo B = Bom R = Regular I = Insatisfatório				
Nos casos dos conceitos: R = Regular e I = Insatisfatório, obrigatoriamente será necessário justificar.				
Descrição	Serviços/Procedimentos/Especificações			
I. Rotinas Gerais (Verificação diária)	O	B	R	I
Atendimento à UAN	Cortesia com o público-alvo			
	☐	☐	☐	☐
	Justificativa:			
	Proatividade			
	☐	☐	☐	☐
	Justificativa:			
	Prontidão			
	☐	☐	☐	☐
	Justificativa:			
Local de Trabalho	Higienizado			
	☐	☐	☐	☐
	Justificativa:			
	Organizado			
	☐	☐	☐	☐
	Justificativa:			
Execução dos Serviços	Cumprimento dos prazos			
	☐	☐	☐	☐
	Justificativa:			
	Qualidade			
	☐	☐	☐	☐

	Justificativa:				
	Conhecimento	☐	☐	☐	☐
	Justificativa:				
	Habilidade	☐	☐	☐	☐
	Justificativa:				
	Manejo de resíduos	☐	☐	☐	☐
	Justificativa:				
Uso dos equipamentos	Conservação/Zelo	☐	☐	☐	☐
	Justificativa:				
Uso dos materiais	Desperdício	☐	☐	☐	☐
	Justificativa:				
Encarregado/ Líder	Atendimento às solicitações	☐	☐	☐	☐
	Justificativa:				
	Comunicação prévia de ausência/afastamento dos funcionários (quando couber)	☐	☐	☐	☐
	Justificativa:				
Deixe aqui seu comentário ou observação para melhorar a qualidade dos serviços prestados.					
A – Número de quesitos pontuados, por grau de satisfação		O	B	R	I
B – Total de itens avaliados					
C – Índice de Avaliação, por itens (*)		O	B	R	I



(*) Dividir o número correspondente a cada grau de satisfação (O, B, R, I), pelo total de quesitos avaliados. $[A/B]$.

D – Pontuação Total (**)	O	B	R	I

(**) Somatório dos índices de avaliação (item C) para os graus e satisfação (Ótimo e Bom), multiplicados pela pontuação limite 35. $[(O+B) \times 35]$

--	--	--	--	--

3. FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

3.1 As pontuações de qualidade devem ser totalizadas para o mês de referência, conforme métodos apresentados nas tabelas acima.

3.1.1. A aplicação dos critérios de averiguação da qualidade resultará em uma pontuação final no intervalo de 0 a 100 pontos, correspondente à soma das pontuações obtidas para cada indicador, conforme fórmula abaixo:

$$\text{Pontuação total do serviço} = \text{Pontos "Indicador 1"} + \text{Pontos "Indicador 2"} + \text{Pontos "Indicador 3"} + \text{Pontos "Indicador 4"} + \text{Pontos "Indicador 5"}.$$

3.2. Os pagamentos devidos, relativos a cada mês de referência, devem ser ajustados pela pontuação total do serviço, conforme tabela e fórmula apresentadas abaixo:

Faixas de pontuação de qualidade da ordem de serviço	Pagamento devido	Fator de Ajuste de nível de serviço
De 80 a 100 pontos	100% do valor previsto	1,00
De 70 a 79,99 pontos	98% do valor previsto	0,98
De 60 a 69,99 pontos	96% do valor previsto	0,96
De 50 a 59,99 pontos	94% do valor previsto	0,94
De 40 a 49,99 pontos	92% do valor previsto	0,92
Abaixo de 40 pontos	90% do valor previsto	0,90
Faixas de pontuação de qualidade da ordem de serviço	Pagamento devido	Fator de Ajuste de nível de serviço



3.3. O Instrumento de Medição de Resultado – IMR, poderá dar subsídio para o atesto da nota fiscal e consequentemente o pagamento dos serviços efetivamente prestados, ressaltando que o IMR não é punitivo, mas avaliativo e utilizado, se necessário, para fundamentar possíveis penalidades à CONTRATADA nos casos de falha ou inexecução contratual.

4. CHECK LIST PARA A AVALIAÇÃO DE NÍVEL DOS SERVIÇOS

Indicador	Critério (Faixas de Pontuação)	Pontos	Avaliação
1 – Posto	Sem ocorrências	10	
	1 ocorrência	9	
	2 ocorrências	8	
	3 ocorrências	7	
	4 ocorrências	6	
	5 ocorrências	5	
	6 ocorrências	4	
	7 ocorrências	3	
	8 ocorrências	2	
	9 ocorrências ou mais	0	
2 – Uso dos EPIs e Uniformes	Sem ocorrências	10	
	1 ocorrência	9	
	2 ocorrências	8	
	3 ocorrências	7	
	4 ocorrências	6	
	5 ocorrências	5	
	6 ocorrências	4	
	7 ocorrências	3	
	8 ocorrências	2	
	9 ocorrências ou mais	0	
3 – Fornecimento de utensílios e materiais	Sem ocorrências	25	
	01 a 02 ocorrências	15	
	03 ou mais ocorrências	0	
4 – Tempo de resposta às solicitações da CONTRATANTE	Sem ocorrências	20	
	1 ocorrência	18	
	2 ocorrências	16	
	3 ocorrências	14	
	4 ocorrências	12	
	5 ocorrências	10	
	6 ocorrências	8	

	7 ocorrências	6	
	8 ocorrências	4	
	9 ocorrências ou mais	0	
5 – Qualidade dos serviços prestados	Conforme resultados da pesquisa	0 – 35	
Pontuação Total do Serviço			

5. APLICAÇÃO DOS AJUSTES DE PAGAMENTO NA NOTA FISCAL

5.1. O valor total da nota fiscal (NF) será obtido mediante o resultado dos pontos em cada Unidade Escolar, multiplicado pelo número de postos, de cada uma, dividido pelo quantitativo total de postos, conforme exemplo abaixo:

Unidade Escolar	Pontuação Total do Serviço (em cada U.E.) (x)	Nº de Postos (y)	Pontuação Total do Serviço x Nº de Postos (z)
A	80	15	1.200
B	70	10	700
C	60	13	780
D	50	12	600
Total		50	3.280

$$\text{Pontuação Total do Serviço} = \frac{\sum Z}{\sum Y}$$

$$\frac{3280}{50} = 65,6$$

Na faixa de pontuação de qualidade da ordem de serviço (item 3.2), o índice obtido ficou entre: 60 a 69 pontos - 96% do valor previsto - 0,96, fator de correção aplicado à nota fiscal.

