

# Termo de Referência 7/2025

## Informações Básicas

| Número do artefato | UASG                                   | Editado por               | Atualizado em            |
|--------------------|----------------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 7/2025             | 80313-ESP-DIR.ENS.-REG.<br>JABOTICABAL | ROGERIO FAVORINO DA CUNHA | 05/02/2025 08:46 (v 1.0) |
| Status             | ASSINADO                               |                           |                          |

## Outras informações

| Categoria                                                                                                                              | Número da Contratação | Processo Administrativo |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra |                       | 015.00025742 /2025-36   |

## 1. Condições gerais da contratação

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1. **Objeto:** Contratação de serviços de preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes aos alunos regularmente matriculados em unidades escolares da rede estadual de ensino (incluindo ETEC, Indígena e Quilombola) mediante o fornecimento de **I**) 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 despensas das unidades escolares e para a supervisão das atividades relacionadas, **II**) fornecimento de equipamentos, utensílios de mesa e cozinha, produtos de higiene e limpeza, gás e demais insumos necessários e **III**) fornecimento dos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, mobiliários e utensílios utilizados, serviços de reparo e adequação das cozinhas e despensas em atendimento às normas da Vigilância Sanitária e serviços de controle integrado de pragas, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento.
1. Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do sistema Compras.gov.br e as disposições deste Termo de Referência, prevalecem as disposições deste Termo de Referência.

1.1.2 Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade com o Decreto estadual nº 68.185, de 11 de dezembro de 2023.

1.1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como serviços de luxo, observando o disposto no Decreto estadual nº 67.985, de 27 de setembro de 2023.

**NOTA: O fornecimento de gêneros alimentícios é de responsabilidade exclusiva da Contratante.**

2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como de natureza comum.

3. Para atender as unidades educacionais vinculadas às Diretorias de Ensino Região Jaboticabal, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, a saber:

| GRUPO    | UNIDADES ESCOLARES                               |
|----------|--------------------------------------------------|
| GRUPO 01 | EE Constante<br>Ometto EE Cel.<br>Benedito Ortiz |

| ITEM | DESCRIÇÃO             | Nº DE POSTOS |
|------|-----------------------|--------------|
| 1    | Posto intermediário 5 | 1            |

|   |                       |   |
|---|-----------------------|---|
| 2 | Posto intermediário 3 | 1 |
|---|-----------------------|---|

4. As unidades escolares atendem seus alunos nos turnos/períodos indicados na tabela a seguir:

**Distribuição dos Cardápios conforme o período de atendimento de cada Unidade escolar**

| Tipo de atendimento | Cardápio                                                             |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Regular             | Prioritariamente 1<br>Refeição ou 1 Refeição +<br>1 Lanche por aluno |
| Integral 9 horas    | 1º Lanche do Integral + Refeição + 2º Lanche do Integral             |
|                     |                                                                      |

|                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Integral 7 horas (2 turnos)                                                                                                     | <p><b>1º turno do integral:</b> 1º Lanche do Integral + Refeição + 2º Lanche do Integral</p> <p><b>2º turno do integral:</b> 1º Lanche do Integral + Refeição + 2º Lanche do Integral</p> |
| <p><b>Cardápio emergencial:</b> composto por produtos que necessitam de pouca ou nenhuma manipulação (embalagem individual)</p> |                                                                                                                                                                                           |

5. Os cardápios serão estabelecidos pela CONTRATANTE, atendendo o disposto na CD/FNDE nº 06 de 08/05/2020, englobando os parâmetros nutricionais e as características do público-alvo, sendo compostos por:

- Refeição: carboidrato (arroz, macarrão) proteína (carne bovina, suínas, frangos, pescados e ovo), uma leguminosa (feijão, grão de bico etc.), salada (folhosos raízes, tomates etc.) e fruta;

Lanche Regular ou 1ª lanche do Integral: biscoito, leite integral, suco, cacau em pó, fruta, torrada, flocos de milho entre outros. Este tipo de cardápio, que não requer manipulação elaborada, quando se fizer necessário, poderá ser incluído na grade de distribuição no turno regular mediante solicitação formal da unidade escolar e Diretoria de Ensino para análise e autorização do DAESC. Lanche Integral - 2º lanche do Integral: bolo, torta, requeijão não industrializado, patê não industrializado, suco, leite, frutas entre outros. Este tipo de cardápio, que requer manipulação elaborada e exige um maior tempo de preparo deve, necessariamente, ser manipulado durante o intervalo de tempo entre a distribuição da refeição e o horário de distribuição do 2º lanche do integral.

Cardápio emergencial: composto por produtos que necessitam de pouca ou nenhuma manipulação (embalagem individual). Destinado a situações excepcionais, como por exemplo reforma das dependências (cozinha e despensa) que possam ocasionar mudanças significativas no cardápio, evitando assim a paralisação dos serviços de alimentação escolar;

6. A partir deste padrão será realizada a elaboração dos cardápios definindo alimentos não perecíveis e perecíveis, a programação de frutas e hortaliças de acordo com a safra, e as preparações. A previsão de alimentos utilizados consta no **ANEXO 4 – TABELA COM A PREVISÃO DE ALIMENTOS QUE COMPÕE AS PREPARAÇÕES E VARIAÇÕES CULINÁRIAS.**

7. A unidade de medida utilizada para padronização das contratações, no âmbito desta Secretaria de Estado da Educação, é o “Posto/Mês” efetivamente coberto. Cada unidade escolar é considerada um posto de serviço, observando a classificação do tipo do posto conforme definição abaixo:

**- Posto básico: Unidades escolares com funcionamento em 1 (um) único turno regular, sendo:**

Posto básico 1 – Unidades escolares com até 100 comensais; Posto básico 2 - Unidades escolares de 101 até 250 comensais; Posto

básico 3 - Unidades escolares de 251 até 400  
comensais; Posto básico 4 - Unidades  
escolares de 401 até 600 comensais;

Posto básico 5 - Unidades escolares de 601 até 850 comensais; Posto básico 6 - Unidades escolares de 851 até 1.100 comensais; Posto básico 7 - Unidades escolares acima de 1.101 comensais.

- **Posto intermediário: Unidades escolares com funcionamento em 2 (dois) turnos regulares ou integral de 9 horas. Caso a unidade funcione concomitantemente “manhã, tarde e integral”, será considerado posto intermediário, levando em conta o número total de comensais:**

Posto intermediário 1 – Unidades escolares com até 100 comensais; Posto intermediário 2 - Unidades escolares de 101 até 250 comensais; Posto intermediário 3 - Unidades escolares de 251 até 400 comensais; Posto intermediário 4 - Unidades escolares de 401 até 600 comensais; Posto intermediário 5 - Unidades escolares de 601 até 850 comensais; Posto intermediário 6 - Unidades escolares de 851 até 1.100 comensais; Posto intermediário 7 - Unidades escolares acima de 1.101 comensais.

- **Posto avançado: Unidades escolares com funcionamento em 3 (três) turnos ou integral com 2 (dois) turnos de 7 horas. Caso a unidade funcione concomitantemente “integral e noite” ou “manhã, tarde, noite e integral” ou “tarde, noite e integral” será considerado posto avançado, levando em conta o número total de comensais:**

Posto avançado 1 – Unidades escolares com até 100 comensais; Posto avançado 2 - Unidades escolares de 101 até 250 comensais; Posto avançado 3 - Unidades escolares de 251 até 400 comensais; Posto avançado 4 - Unidades escolares de 401 até 600 comensais; Posto avançado 5 - Unidades escolares de 601 até 850 comensais; Posto avançado 6 - Unidades escolares de 851 até 1.100 comensais; Posto avançado 7 - Unidades escolares acima de 1.101 comensais.

#### PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO.

8. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do início da prestação de serviços, improrrogável, na forma do art. 75, caput, VIII, da Lei nº 14.133/2021.

**a)** A implantação dos serviços se dará a partir do término da vigência dos contratos vigentes, pois as unidades escolares já oferecem alimentação escolar e o serviço não pode sofrer interrupção. Deve acontecer em etapa única, em até 30 dias após a assinatura do contrato ou imediatamente conforme conveniência da Contratante.

**1.9.** O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que se trata de serviço com regime de dedicação exclusiva da mão de obra, que envolve procedimentos complexos e específicos e que exigem especialização para o desempenho das atividades, pormenorizado no presente Termo de Referência, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando que a alimentação escolar é uma política pública continuada que não deve sofrer risco de interrupção com procedimentos licitatórios ou prorrogações anuais.

10. O instrumento de celebração da contratação (definido pela documentação que compõe a presente contratação) estabelece a disciplina que será aplicada em relação à vigência da contratação.

## SUBCONTRATAÇÃO

**11. É admitida a subcontratação parcial do objeto, conforme as regras estabelecidas abaixo:**

- a. Será permitida a subcontratação total dos serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos, mobiliários e utensílios; serviços de controle de pragas; e serviços de manutenção predial (pequenos reparos), embora sejam serviços essenciais à adequada execução e continuidade dos serviços que se pretende contratar, podem pertencer a segmentos de mercado diversos das empresas potencialmente licitantes, que devem ter objeto social compatível com o objeto central a ser executado.
- b. A comprovação da subcontratação dar-se-á por meio da apresentação de cópias reprográficas de Contratos de prestação de serviços, firmados entre o CONTRATADO e os subcontratados.
- c. O CONTRATADO deverá informar à CONTRATANTE a pretendida subcontratação dos serviços, atualizando os dados sempre que houver qualquer tipo de alteração da subcontratação.
- d. O CONTRATADO deverá apresentar à CONTRATANTE, os documentos relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista da subcontratada.
- e. O CONTRATADO permanecerá plenamente responsável perante a CONTRATANTE pelos serviços subcontratados.

## **2. Fundamentação e descrição da necessidade**

### **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada neste Termo de Referência.
2. Esta contratação se faz necessária para assegurar o cumprimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regido pela Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, executado por esta Secretaria de Estado da Educação nas Diretorias de Ensino Região Leste 5, Sul 1 e Limeira, sob gestão centralizada.
3. Fomentar a melhoria na gestão e operacionalização do PNAE, buscando maior uniformidade e padronização na prestação dos serviços, com a contratação de serviços especializados para prestação de serviço de preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes aos alunos regularmente matriculados em unidades escolares da rede estadual de ensino (incluindo ETEC, Indígena e Quilombola), mediante a operacionalização de atividades adequadas e em conformidade com os dispositivos legais vigentes.
4. Esta contratação está dispensada de registro no Plano de Contratações Anual 2025, pelo seguinte motivo: Contratação emergencial tendo em vista que (1) a Prefeitura Municipal de Pradópolis encaminhou ofício em 22 de outubro de 2024 (documento anexo), denunciando o convênio a partir de 01 de fevereiro de 2025, o processo foi analisado e devolvido em 27/12/2024,(2) a Prefeitura Municipal de Taiuva encaminhou ofício em 09 de janeiro de 2025 (documento anexo), também denunciando o convênio a partir de 01 de fevereiro de 2025 e por fim a (3) formalização para contratação do Pregão foi disponibilizada em 10/01/2025. O prazo para a realização do Pregão, considerando o trâmite pelo Gabinete do Secretário, será muito curto, não havendo a possibilidade de assinatura do contrato antes do início das aulas, fazendo com que os estudantes fiquem sem merenda escolar no dia 03/02/2025. Assim sendo, esta Diretoria de Ensino não vê outra opção senão a contratação Emergencial para o preparo e distribuição da merenda, visando não prejudicar os alunos da EE Constante Ometto (Pradópolis) e EE Cel. Bendito Ortiz (Taiuva). Ressaltamos, ainda, que o processo SEI 015.00819018/2024-95, licitatório, encontra-se em andamento.

### 3. Descrição da solução como um todo

#### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada neste Termo de Referência.

### 4. Requisitos da contratação

#### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1. O **CUMPRIMENTO DE TODAS AS OBRIGAÇÕES** assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
2. Sobre a sustentabilidade deve ser atendido aos requisitos, do conteúdo do **Anexo 8 – BOAS PRÁTICAS AMBIENTAS**.
3. Alocação de pessoal tecnicamente qualificado para a execução de todas as atividades de recebimento, armazenamento, higienização e controle de gêneros alimentícios e insumos; pré-preparo, preparo e distribuição aos alunos; higienização de utensílios, equipamentos, mobiliários e das instalações das cozinhas e despensas das unidades escolares; supervisão das atividades relacionadas.
4. Fornecimento dos equipamentos, utensílios e mobiliários (cozinha e despensa) e manutenção corretiva e preventiva de todos os equipamentos, utensílios e mobiliários utilizados na prestação dos serviços.
5. Execução de serviços de controle de pragas, em periodicidade semestral ou quando demonstrada a necessidade pela Contratante.
6. Execução de serviço de manutenção predial, com vistas a realização de pequenos reparos eventuais e necessários a continuidade da prestação dos serviços contratados e atendimento das normas da Vigilância Sanitária, conforme descritivo

presente no **ANEXO 3 - RESPONSABILIDADES MANUTENÇÃO E REPAROS (COZINHA E DESPENSA)** do presente termo de referência.

7. Fornecimento de gás em cilindros e/ou botijões, ou utilização de gás encanado, quando for o caso, se responsabilizando pelas despesas com aquisição, instalação e consumo de gás.
8. A aquisição dos insumos diversos necessários à execução do serviço, de acordo com detalhamento do **ANEXO 5 - LISTAGEM DE INSUMOS, MATERIAIS E UNIFORMES**.

## 2. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

**4.2.1** Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do instrumento de celebração da contratação (definido pela documentação que compõe a presente contratação).

2. No prazo de convocação para formalização da contratação, e anteriormente à celebração da contratação, o fornecedor deverá prestar garantia, na seguinte modalidade:

- I. - **Caução em dinheiro.** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada mediante depósito bancário em favor do Contratante no Banco do Brasil, em conta que contemple a correção monetária do valor depositado;
- II. - **Caução em títulos da dívida pública.** Serão admitidos apenas títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente;
- III. - **Fiança bancária.** Feita a opção pela fiança bancária, no instrumento deverá constar a renúncia expressa do fiador aos benefícios do artigo 827 do [Código Civil](#). Será admitida fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil;
- IV. - **Seguro-garantia.** A apólice de seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados em conformidade com a subdivisão posterior, observada a legislação que rege a matéria. Caso tal cobertura não conste expressamente da apólice, o fornecedor vencedor poderá apresentar declaração firmada pela seguradora emitente afirmando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos indicados em conformidade com a subdivisão posterior, observada a legislação que rege a matéria;
- V. - **Título de capitalização.** Serão admitidos apenas títulos de capitalização conforme a modalidade instrumento de garantia custeados por pagamento único, com resgate pelo valor total, emitidos com observância da legislação que rege a matéria.
  1. A não prestação da garantia equivale à recusa injustificada de formalização da contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida e sujeitando o fornecedor vencedor às sanções previstas nas normas pertinentes

**4.2.3** O instrumento de celebração da contratação (definido pela documentação que compõe a presente contratação) estabelece a disciplina que será aplicada em relação à garantia da contratação.

## Vistoria Técnica

3. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09 horas às 15 horas.
4. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.
5. Para a vistoria, o representante legal do fornecedor ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pelo fornecedor comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
  1. Os agendamentos deverão ocorrer nos telefones indicados de cada unidade escolar;
6. Caso o fornecedor opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal de seu representante legal de que conhece o local e as condições da realização do objeto, ou declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
7. O interessado não poderá pleitear modificações nos preços, nos prazos ou nas condições contratuais, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou de informações sobre o local em que será realizado o objeto da contratação.

## 5. Modelo de execução do objeto

### 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

#### 1. Condições de execução

1. O Contratado deverá iniciar o atendimento em cada uma das unidades educacionais em que for prestá-lo, na data da implantação prevista na ordem de serviço.
2. O CONTRATADO deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por EXECUTAR todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, estabelecendo controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, conforme descrito no “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”, dentre as quais destacam-se:
  - a. Pré preparar, preparar e distribuir os tipos de alimentação (lanche, refeição e cardápio emergencial) nas quantidades adequadas para o pleno atendimento dos alunos, seguindo os critérios específicos no **ANEXO 4 -Tabela com a Previsão de Alimentos que compõe as preparações e variações culinárias**.
  - b. Atender o cardápio publicado pela CONTRATANTE no DOE ou outro meio de comunicação oficial, no que se refere ao tipo de alimentação, seus itens, forma de preparo, consistência, conforme as fichas técnicas

disponibilizadas pela contratante, para os alunos matriculados em todos os períodos da unidade escolar, seguindo os parâmetros indicados nas fichas técnicas de preparo.

- c. Preparar alimentação para o atendimento dos alunos com necessidade alimentar e nutricional especial, após autorização emitida individualmente pela CONTRATANTE e o fornecimento dos alimentos necessários pela CONTRATANTE.

### 3. No que diz respeito ao recebimento, armazenamento e controle de estoque.

- a. Se responsabilizar de modo compartilhado com a Unidade escolar pelo recebimento dos gêneros alimentícios e de modo integral pelo armazenamento adequado (despensa, refrigerador, freezer).
  - b. É de responsabilidade da Unidade Escolar a assinatura do documento de guia de remessa e o registro dos dados no sistema SED – Secretaria Escolar Digital.
  - c. Fornecedores e/ ou seus empregados que precisarem entrar na cozinha para efetuar entregas, manutenções, reparos, bem como outras pessoas estranhas à equipe de cozinheiros escolares deverão estar identificados e devidamente paramentados com avental e touca para proteger os cabelos, de forma a não colocar em risco a sanidade do local. Deverão utilizar qualquer outro tipo de equipamento de proteção adicional necessário, determinado por protocolos de saúde específicos (ex. máscaras faciais).
  - d. Armazenar adequadamente os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e a garantir suas condições ideais de consumo, de acordo com Manual de Boas Práticas e Protocolos de Saúde específicos determinados por órgãos sanitários.
  - e. Caso seja necessário retirar alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser adequadamente reembalados para armazenamento, com a aposição ou transcrição do rótulo original, em etiquetas, que deverão conter todos os dados necessários à adequada identificação e rastreamento do produto.
  - f. Os produtos que possam ser mantidos em suas embalagens originais, após a abertura, devem ser identificados com a data de abertura e nova data de validade.
  - g. Quando os alimentos pré-preparados, pré-misturados ou prontos para o consumo não forem utilizados imediatamente, devem ser acondicionados adequadamente, protegidos e identificados com o nome do produto, data de manipulação e data de validade, em conformidade com o estabelecido em legislação vigente e Manual de Boas Práticas.
  - h. Os alimentos de uso de funcionários da empresa deverão estar devidamente organizados, segregados e identificados, preferencialmente em local único distinto da área de manipulação e ou armazenamento de gêneros.
- I) Vassouras e rodos deverão ser guardados em porta vassouras em local que não comprometa o controle higiênico sanitário do ambiente e alimentos. Se localizado em área externa e aberta, as vassouras e os rodos deverão ser protegidos por saco plástico transparente.**
- j. Manter os locais de armazenamento de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso, obedecendo as normas técnicas e sanitárias vigentes.
  - k. Fica vedada a utilização do espaço imediatamente abaixo da cuba da pia para armazenamento de alimentos, utensílios e insumos (exceto produtos de limpeza).
  - l. Manter o estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, em quantidade compatível para atender à necessidade pertinente à adequada prestação do serviço.
  - m. Proceder ao controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade escolar, verificando seu estado de conservação e higiene, integridade da embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes.
  - n. Proceder o controle e registro diário dos estoques de gêneros alimentícios e disponibilizar os dados ao Fiscal do contrato para registro no sistema SED – Secretaria Escolar Digital.

- o. Identificar adequadamente os insumos e materiais de limpeza, de forma a permitir sua rastreabilidade, em conformidade com o estabelecido no Manual de Boas Práticas e legislação vigente.

**4. No que diz respeito ao pré-preparo, preparo, porcionamento, distribuição e eventual transporte.**

- a. O planejamento para o pré-preparo, preparo e cocção das refeições devem estar de acordo com cardápio elaborado pela CONTRATANTE, na consistência, e modo de preparo estabelecidos nas fichas técnicas de preparo, na quantidade informada pela unidade escolar, sempre respeitando o per capita/aluno estabelecido pelo CONTRATANTE, assegurando evitar a falta e o desperdício de alimentos.
- b. O preparo da alimentação, manuseio e higienização deve ser adequado do ponto de vista higiênico sanitário e sensorial, garantindo os padrões de qualidade e atendendo ao estabelecido em legislação vigente e no MBP/POP.

- c. Para controle de qualidade da alimentação a ser servida: - Aferir e registrar os resultados da mensuração da temperatura das preparações, após o preparo e até o momento final da distribuição, conforme MBP; - Coletar diariamente amostras das preparações, incluindo as de dietas especiais, se houver, e mantê-las sob refrigeração ou congelamento, conforme o caso por (72 horas) para eventuais análises microbiológicas. A coleta e armazenamento de amostra diária da alimentação preparada em cada período de atendimento deve ocorrer na forma estabelecida pelo MBP, sendo responsabilidade da Contratada a aquisição de todos os itens necessários para este procedimento, tais como sacos de amostra, luvas descartáveis, fita adesiva, álcool e tesoura.
- d. Realizará, quando requisitado pela Administração, às suas expensas, análise microbiológica de amostras de todos os produtos que compõem o cardápio de um dia, de uma U.E definida pela nutricionista do CONTRATANTE. E potabilidade das amostras de água colhidas na U.E, em conformidade com o disposto na Lei Estadual nº 3718 de 19/01/1983 e Portaria MS nº. 2914 de 12/12/2011, para os testes abaixo relacionados: - Escherichia coli; - Coliformes totais; - Turbidez; -- Cloro residual; - PH; - Padrões organolépticos e de Potabilidade. Em laboratórios de escolha da Contratante e disponibilizadas para o gestor e fiscal do contrato da Unidade Escolar. Sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos preparados ou não, a Contratada deverá suspender seu consumo.
- e. Em caso de suspeita de intoxicação alimentar, a CONTRATADA deverá realizar análise das amostras de alimentos do consumo do dia, em laboratórios credenciados pelos órgãos reguladores. Em caso de confirmação de intoxicação alimentar na escola, a empresa será responsabilizada, e serão adotadas as medidas cabíveis.
- f. Sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos preparados ou não, a Contratada deverá suspender seu consumo.
- g. Utilizar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos constante no MBP/POP, ressaltando que vegetais crus e frutas deverão ser submetidos ao processo de desinfecção com solução clorada (hipoclorito de sódio), com registro na ANVISA, de acordo com as normas vigentes, adquirido às suas expensas.
- h. Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, acondicionados em recipientes apropriados e em temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária, conforme legislação vigente e MBP/POP.
- i. As atividades executadas pela contratada na cozinha e despensa devem ser realizadas de forma a evitar a contaminação cruzada. A CONTRATADA será responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes.
- j. O descongelamento de alimentos deverá ser efetuado de acordo com as normas estabelecidas em legislação vigente e MBP.
- k. Os alimentos em descongelamento, para posterior preparo, devem ser protegidos e identificados com o nome do produto, data do início do processo e data de uso, em conformidade com o estabelecido em legislação vigente e MBP.
- l. Todas as preparações que serão ofertadas aos alunos deverão ser preparadas no turno em que serão servidas. A Contratada deverá realizar o registro da sobra limpa e da sobra suja de cada turno em planilha de controle diário, desprezando ao final de cada período as sobras de alimentos não distribuídos, em conjunto com o fiscal do contrato. A Contratada deverá disponibilizar à Contratante o registro de sobra limpa e/ou suja sempre que solicitado.
- m. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, a alimentação fornecida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de alimentos utilizados. A CONTRATADA deverá zelar pela alimentação fornecida, garantindo a qualidade.
- n. Preparar os alimentos nas cozinhas das U.Es obrigatoriamente, no mesmo dia e período do consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas, não sendo permitido o aproveitamento de alimentos de um período para outro.

- o. Distribuir as alimentações conforme procedimentos definidos neste Termo de Referência, nos procedimentos definidos pelo DAESC (a serem disponibilizados em conjunto com o cardápio), nos horários estabelecidos pela contratante que deverão estar organizados dentro do horário de funcionamento da Unidade Escolar.
- p. Manter a adequada limpeza e higienização da cozinha e dos utensílios utilizados no acondicionamento dos alimentos e na distribuição das alimentações, incluindo pratos, talheres e canecas;
- q. Garantir que os alimentos estejam devidamente acondicionados, com apresentação, temperatura e qualidade mantidas em condições adequadas;
- r. Realizar a prestação de informações diárias, através de planilha a ser afixada na cozinha, nos padrões estabelecidos pela Contratante, contendo a quantidade de alimentações preparadas e/ou servidas;
- s. Registrar a temperatura de distribuição de acordo com MBP/POP;
- t. A distribuição da alimentação deve ser conforme quantidade e qualidade definidas neste instrumento, com apresentação e temperatura adequadas, utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados para o porcionamento, bem como, utensílios de mesa e sobremesa, adequados à faixa etária, de acordo com o **ANEXO 2B - PADRÃO DE QUALIDADE DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS E MODELO DE INVENTÁRIO**, em boas condições de uso, higienizados e secos, cumprindo os horários estabelecidos pela Unidade Escolar e conforme estabelecido no **ANEXO 1 - RELAÇÃO DE UNIDADES ESCOLARES E PREVISÃO DE ATENDIMENTO**;
- u. Distribuir com as mãos devidamente higienizadas, com o uso de utensílios apropriados ou protegidas com luvas descartáveis, todos os alimentos e preparações.
- v. A distribuição da alimentação escolar deverá ser realizada por funcionário da CONTRATADA que efetuará o porcionamento das preparações servidas (alimentações) de acordo com as quantidades per capita/aluno estabelecidas pela CONTRATANTE, utilizando utensílios padronizados apropriados.
- x. Caso a Unidade Escolar opte pela distribuição através do autosserviço, com o aluno se servindo no balcão térmico, um funcionário da Contratada deverá realizar a orientação e supervisão de modo a incentivar os alunos a consumirem todos os itens do cardápio nas quantidades preconizadas neste instrumento.

- y. Caso identificado o consumo de algum item do cardápio em quantidade inadequada, será realizada avaliação técnica conjunta (nutricionistas da CONTRATANTE E CONTRATADA), para adequação dos procedimentos.
- z. Fornecer alimentação escolar única e exclusivamente aos alunos regularmente matriculados.

#### 5. No que diz respeito à higienização

- a. Observar as normas e critérios de higienização da legislação vigente e do “Manual de Boas Práticas”.
- b. Higienizar cozinha e despensa, desinfetando pisos, paredes, ralos, coifa (se houver), e limpando telas milimétricas, teto, luminárias, portas, peitoris e batentes de janelas, parte interna dos vitrôs e mobiliários.
- c. A higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários ficará a cargo da unidade escolar, assim como a limpeza da parte externa dos vidros e telas milimétricas e grade externa de proteção da cozinha e despensa, bem como, os banheiros de uso dos colaboradores da CONTRATADA, quando houver.
- d. Higienizar os utensílios de mesa e cozinha e equipamentos usados nas atividades do dia.
- e. Os utensílios higienizados devem ser submetidos à secagem natural e guardados protegidos. Na impossibilidade de secagem natural, a secagem dos utensílios poderá ser realizada com pano ou papel descartável sem uso anterior.
- f. Se houver balcão de distribuição de “autosserviço”, este deverá ser limpo pela CONTRATADA, de acordo com a legislação vigente e as orientações do fabricante.
- g. Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas que serão consumidas com casca (p. ex., maçã, goiaba, pêra, ameixa, entre outras) deverão sofrer processo de desinfecção com produto saneante, de acordo com as normas vigentes.
- h. Proceder com higiene nas atividades de recebimento, armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos.
- i. Afixar cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos, em locais próximos às pias para higienização das mãos.
- j. Proceder à higienização com produtos registrados e/ ou notificados no Ministério da Saúde.
- k. Manter o lixo produzido na cozinha, devidamente acondicionado em lixeiras dotadas de tampa, acionadas sem contato manual. O descarte deve ser realizado diariamente e quantas vezes forem necessárias, encaminhando-os até a saída da cozinha de onde uma pessoa designada pela unidade escolar os retirará e levará até o depósito de lixo em local determinado, observando a legislação ambiental, ficando vetado nos períodos de intervalo dos alunos e distribuição das refeições, de acordo com MBP.
- l. Manter todos os ambientes e locais destinados a estocar, preparar e distribuir os alimentos sob rigorosa higiene diária, evitando qualquer contato de produtos e/ ou pessoas estranhas ao serviço.
- m. É vedada a permanência de pessoas estranhas ao serviço na cozinha e despensa, exceto em situações autorizadas pela CONTRATANTE.
- n. Providenciar a limpeza trimestral, ou quando se fizer necessário em menor tempo, das Caixas de Gordura exclusivas da cozinha. Os comprovantes devem estar disponíveis na U.E para consulta sempre que solicitados;
- o. Executar a troca periódica dos elementos filtrantes de água utilizada na cozinha, de acordo com o MBP/POP;

## 2. Local e horário da prestação dos serviços

- 1. Os locais da prestação dos serviços serão as dependências das unidades educacionais listadas no **ANEXO 1 - RELAÇÃO DE UNIDADES ESCOLARES E PREVISÃO DE ATENDIMENTO**.

**a)** A critério da Contratante poderão ser acrescidas unidades educacionais não relacionadas no Edital, de acordo com Artigos 124 e

125. da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

2. Os serviços serão prestados de modo contínuo e em cumprimento ao calendário escolar, e em todos os dias em que a unidade escolar realizar atividades pedagógicas nas quais a presença de alunos e o fornecimento de alimentação sejam necessários, bem como, em períodos de recesso/férias em cumprimento aos processos de higienização, organização, recebimento de alimentos e armazenagem.

**a)** O serviço será prestado nos horários estabelecidos pela contratante que deverão estar organizados dentro do horário de funcionamento da Unidade Escolar.

### 3. Materiais a serem disponibilizados

1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.

2. No que diz respeito aos serviços de manipulação da alimentação escolar a CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por **fornecer**:

- a. Insumos de qualidade e quantidade adequada para a eficiente prestação do serviço, conforme lista básica obrigatória discriminada **no ANEXO 5 - Listagem de insumos, materiais e uniformes**, tais como:

Materiais para  
a Cozinha;  
Materiais de  
Higienização;

- Materiais de Higiene para sua mão de obra;

Uniformes e equipamentos completos de proteção individual para a mão de obra;

Uniforme parcial reserva (avental descartável e touca descartável), para funcionário da unidade escolar, ou órgão fiscalizador;

Insumos, outros, que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço.

1. Fornecer utensílios de mesa, de cozinha e para uso do balcão térmico, conforme listas discriminadas no **ANEXO 2B - PADRÃO DE QUALIDADE DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS E MODELO DE INVENTÁRIO**, de qualidade

adequada, observadas as disposições das legislações vigentes, e em quantidade suficiente para atender ao maior número de alunos matriculados por período, mediante solicitação da CONTRATANTE, via fiscal da unidade escolar, gestor do contrato ou nutricionista da CONTRATANTE, sempre que necessário, por meio de formulário padronizado a ser disponibilizado pela CONTRATANTE ou via sistema, assinado pelo nutricionista responsável (RT) da CONTRATADA.

**a)** Após a assinatura da notificação ou validação eletrônica, a CONTRATADA terá um prazo máximo de 3 (três) dias úteis para a entrega dos utensílios na unidade escolar.

2. Fornecer equipamentos de cozinha, conforme listas discriminadas no PADRÃO DE QUALIDADE DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS E MODELO DE INVENTÁRIO, de qualidade e quantidade adequadas, observando as disposições da legislação vigente e itens abaixo:

- a. Os equipamentos adicionais adquiridos para o início e durante a execução do contrato, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, devem apresentar ótimo desempenho quanto à eficiência energética (consumo de energia) e eficiência energética classe A.
- b. Em caso de necessidade de adequação da quantidade durante a execução do contrato, a solicitação deverá ser realizada pela unidade escolar, gestor do contrato ou nutricionista da CONTRATANTE, por meio de formulário padronizado a ser disponibilizado pela Contratante ou via sistema, assinado pelo nutricionista responsável (RT) da CONTRATADA.
- c. Após a assinatura da notificação ou validação eletrônica, a CONTRATADA terá um prazo máximo de 1 (um) dia útil para a entrega dos equipamentos essenciais à adequada execução dos serviços na unidade escolar, fogão, refrigerador e freezer.
- d. Para os demais equipamentos a CONTRATADA terá um prazo máximo de (três) dias úteis para a entrega dos equipamentos.

3. Fornecer mobiliários da cozinha e despensa, de qualidade e quantidade adequadas e observando as disposições da legislação vigente, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço.

**a)** Em caso de necessidade de adequação da quantidade, mediante solicitação da contratante, via fiscal da unidade escolar, gestor do contrato ou nutricionista da contratante, sempre que necessário, por meio de formulário padronizado a ser disponibilizado pela Contratante ou via sistema, a CONTRATADA deverá atender no prazo de até 3 dias úteis do recebimento.

4. Fornecer Balança eletrônica de precisão, com capacidade de 5 kg e escala de 1 grama, acompanhada de respectiva bateria em condições de uso, para cada unidade escolar em que prestar serviço, a qual deverá ser mantida na cozinha, para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias, como por exemplo, aferição do porcionamento e pesagem de ingredientes para confecção de receitas.

a) Deverá permanecer disponível durante toda vigência contratual e poderá ser retirada pela CONTRATADA no final do contrato.

5. Fornecer Termômetro destinado à medição de temperatura de alimentos e preparações alimentícias, que satisfaça às exigências regulamentares ao fim a que se destina, o qual deverá ser mantido na cozinha de cada unidade escolar durante toda vigência contratual e poderá ser retirado pela CONTRATADA no final do contrato.
6. Fornecer utensílio padrão a contratada deverá disponibilizar utensílio para distribuição como: escumadeira, conchas colheres, copos e cumbucas, entre outros, de forma padrão nas unidades, para padronizar os per capita na hora da distribuição.
7. A CONTRATADA poderá, a seu critério, utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliários da unidade escolar já disponíveis nas dependências (cozinha e despensa).
8. Os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos de cozinha e os mobiliários da cozinha e despensa deverão ser inventariados em conjunto pela CONTRATADA e pelo representante da unidade escolar no início do contrato, semestralmente e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios e equipamentos e mobiliários existentes na unidade, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios, equipamentos ou mobiliários.
9. A licitante poderá verificar a presença, em cada U.E, de todos os equipamentos e bens disponíveis naquela unidade no momento da vistoria técnica (facultativa) que antecede a abertura do certame.
10. O inventário final deverá ser realizado 30 (trinta) dias antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições, que se façam necessários.
11. Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários pertencentes à unidade escolar em total condições de uso, e nas mesmas quantidades descritos no primeiro inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade escolar.

12. Os utensílios, equipamentos e mobiliários que forem adquiridos pela CONTRATADA para viabilizar o atendimento e que não tem a função de substituir nenhum bem da unidade, ao final do contrato, poderão ser retirados ou oficialmente doados à unidade, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio estadual.
13. A ocorrência de quebras/perdas de utensílios e equipamentos gerados por atos de vandalismo, extravios, furtos, a CONTRATADA deve repor e/ou substituir o que for necessário para que o serviço não sofra interrupção.
14. **Fornecer** serviços de reparos e adequações dos ambientes que estão detalhados no **ANEXO 3 - RESPONSABILIDADES MANUTENÇÃO E REPAROS (COZINHA E DESPENSA)** do presente termo de referência.
- a. Serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos. O equipamento defeituoso deverá ser imediatamente substituído enquanto estiver em manutenção.
  - b. A manutenção dos equipamentos deverá ser realizada preventivamente e/ ou mediante solicitação da contratante, via fiscal da unidade escolar, gestor do contrato ou nutricionista da contratante, sempre que necessário, por meio de formulário padronizado a ser disponibilizado pela Contratante ou via sistema, assinado pelo nutricionista responsável (RT) da CONTRATADA.
  - c. A manutenção dos mobiliários deverá ser realizada preventivamente e/ ou mediante solicitação da contratante, via fiscal da unidade escolar, gestor do contrato ou nutricionista da contratante, sempre que necessário, por meio de formulário padronizado a ser disponibilizado pela Contratante ou via sistema, a CONTRATADA deverá atender no prazo de até 10 dias úteis do recebimento.
  - d. Serviços de reparos e adequações na cozinha e despensa e de reparo de mobiliários da cozinha e despensa da unidade escolar que se façam necessários à adequada prestação dos serviços, que serão realizados às expensas da CONTRATADA, por sua conta, mediante solicitação da CONTRATANTE, via fiscal da unidade escolar, gestor do contrato ou nutricionista da contratante, sempre que necessário, por meio de formulário padronizado a ser disponibilizado pela Contratante ou via sistema, a CONTRATADA deverá atender no prazo de até 10 dias úteis do recebimento.
  - e. A colocação de redes ou telas na saída das cubas da cozinha (ralos de pias) a fim de evitar entupimentos, bem como infestações, são de responsabilidade da CONTRATADA, sendo que sua ausência acarretará a aplicação da penalidade cabível.
  - f. Serviços de reparo e manutenção das instalações elétricas da cozinha e despensa, das instalações hidráulicas (inclusive desentupimentos na rede de esgotos exclusiva da cozinha e limpeza periódica, quando necessária, da caixa de gordura) e das instalações do gás de cozinha, inclusive válvula e registro localizados na área externa, vinculadas à prestação dos serviços, que serão realizados às expensas da CONTRATADA e por sua conta.
  - g. É de responsabilidade da CONTRATADA o reparo, manutenção e higienização da coifa e da torneira elétrica, caso tais equipamentos existam na cozinha e a CONTRATADA opte pela utilização.
  - h. São de responsabilidade da CONTRATADA, na cozinha e despensa: serviços de troca/reposição de tomadas e interruptores, troca de torneiras e sifões, instalação/substituição de ralo escamoteável (dispositivo “abre-fecha”), que impeça a entrada de vetores. A substituição destes itens deverá se dar por motivo de ausência do material ou funcionamento inadequado, não cabendo a substituição por motivos estéticos.
  - i. Os reparos e adequações incorporar-se-ão ao patrimônio do estado, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação a qualquer tempo ou motivo, da prestação dos serviços ora contratados.

15. Os serviços de reformas estruturais não caberão à CONTRATADA, mas sim à CONTRATANTE, por meio de seus órgãos competentes e observando seus critérios técnicos e a legislação pertinente.
16. Fornecer serviço de controle integrado de pragas das áreas destinadas a alimentação da unidade escolar (cozinha e despensa), em periodicidade semestral e/ou quando se fizerem necessários, mediante requerimento da contratante, de acordo com MBP, por meio de empresa habilitada nos termos da Portaria CVS nº 05/13 e exclusivamente para as unidades escolares situadas no Município de São Paulo, Portaria 2619/2011-SMS e demais órgãos reguladores da matéria, devendo haver a prévia comunicação ao Fiscal e o Gestor do Contrato, preferencialmente, no período de férias e/ou recesso escolar, seguindo calendário da unidade escolar. Após a realização dos serviços de controle integrado de pragas, deverá ser fixado em todas as áreas atendidas, bem como encaminhado ao Fiscal do Contrato, o certificado de aplicação contendo as datas de realização e o prazo de validade dos serviços.

#### 4. Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

1. A critério da CONTRATANTE poderá ser solicitada **coleta e análise laboratorial dos alimentos** que compõem o cardápio do dia e/ou das amostras armazenadas de acordo com as legislações vigentes, incluindo as amostras da água utilizada no preparo dos alimentos. A CONTRATADA deverá selecionar laboratórios habilitados, em conformidade ao disposto na lei estadual nº 3718 de 19/01/1983 e portaria MS nº 29/14 12/12/2011, para os testes relacionados a seguir: - Escherichia coli; - Coliformes totais; - Turbidez; - Cloro residual; - PH; - Padrões organolépticos e de Potabilidade.

**a)** Devendo posteriormente serem disponibilizados os resultados ao gestor do contrato e fiscal da Unidade Escolar.

2. Serviços de **supervisão técnica**, realizados por nutricionistas com registro no CRN.
3. Nutricionistas, com registro no CRN-3, em quantidade suficiente para assegurar, 1 nutricionista com carga horária mínima semanal de 30 horas para supervisionar até 10 escolas, no mínimo 2 (duas) visitas semanais por unidade escolar, de acordo com

os parâmetros estabelecidos na Portaria CRN-3 nº 306/2016. **Com as principais atribuições:**

- a. Supervisionar o trabalho dos cozinheiros(as) escolares, fornecendo orientação quanto ao acompanhamento do recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros procedimentos de acordo com as normas estabelecidas;
- b. Inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência e textura), temperatura e aceitabilidade;
- c. Orientar seus funcionários quanto ao per capita aluno de preparo dos alimentos e o porcionamento a ser servido, estabelecidos neste Termo de Referência;
- d. Orientar e acompanhar os manipuladores no processo de implantação de receitas, preparações novas e atendimento de dietas especiais;
- e. Capacitação semestral e quando se fizer necessário (na troca de equipe cozinheiras e mediante ocorrências operacionais), sobre boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a Resolução ANVISA RDC nº 216/04, (âmbito nacional), Portaria CVS 5/2013 (âmbito estadual) e Portaria 2619/11 – SMS (âmbito da cidade de São Paulo). Devendo também ser incluído no programa de treinamento, capacitações para ações de prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros;
- f. Os treinamentos deverão ser realizados, com periodicidade semestrais preferencialmente, nos períodos de recesso escolar e suspensão de aulas, seguindo calendários da unidade escolar em que o serviço estiver sendo prestado. A CONTRATADA deverá encaminhar previamente ao Gestor do Contrato o conteúdo dos treinamentos semestrais, com antecedência mínima de 30 dias, para ciência e eventuais sugestões, bem como encaminhar a comprovação do treinamento aplicado - lista de presença.
- g. Toda a equipe de supervisão técnica de trabalho da CONTRATADA deverá atuar em conjunto com os profissionais Nutricionistas da CONTRATANTE, de modo a obter o melhor desempenho na execução das atividades. O nutricionista RT deverá dirigir-se ao diretor ou fiscal do contrato para informá-lo sobre as ocorrências encontradas e tomar ciência das solicitações da própria unidade escolar registrando em livro próprio da unidade.
- h. A efetiva e imediata substituição do RT, por profissional de experiência equivalente ou superior, deverá ser providenciada pela CONTRATADA, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/2005, alterada pela Resolução CFN nº 544/2014 e 652/2020, e atualizações, se houver.
- i. CONTRATADA deverá disponibilizar até o 2º dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços, ao gestor do contrato, relatório consolidado das visitas realizadas em cada unidade, comprovando a realização mínima de 2 (duas) visitas semanais.
- j. O nutricionista da CONTRATADA deverá conhecer, colaborar e participar de Programas de Educação Nutricional, desenvolvido pela Secretaria Estadual de Educação, nas unidades escolares, visando bons hábitos alimentares e promovendo a adequada alimentação escolar. A CONTRATADA que apresentar, além do número mínimo de Nutricionistas, técnicos em nutrição e dietética, estes serão considerados componentes do quadro técnico, entretanto esses profissionais não substituem o Nutricionista (Responsável Técnico - RT).
- k. Atender à Resolução CFN nº 702/2021, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.

**4. Serviços especializados em manipulação de alimentos, com cozinheiros(as) escolares.**

- a. No que diz respeito ao quadro de profissionais a CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, e por sua conta, responsabilizar-se por disponibilizar e manter quadro de pessoal em número suficiente para a prestação dos serviços, para que estes assumam diariamente suas funções, durante os horários usuais de prestação de serviços, devidamente uniformizados e com higiene pessoal adequada, identificando-se para entrada na UE.

- b. Cumprindo todas as exigências relacionadas no presente Termo de Referência, em especial as atividades previstas, tais como: recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição da alimentação, higienização dos utensílios, equipamentos e das dependências da cozinha e despensa e atendendo toda legislação pertinente, em especial a trabalhista assim como, quando houver, a convenção Coletiva da Categoria vigente que abrange os municípios nos quais as unidades escolares estão localizadas e o Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São Paulo, garantindo o exato cumprimento das atividades e obrigações assumidas.

| <b>Posto Básico: Unidades escolares com funcionamento em 1 (um) único turno regular, sendo:</b> |                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Básico 1:</b>                                                                                | <b>Atendimento de até 100 alunos<br/>comensais</b><br><br><b>1</b>   |
| <b>Básico 2:</b>                                                                                | <b>Atendimento de 101 a 250 alunos<br/>comensais</b><br><br><b>2</b> |
| <b>Básico 3:</b>                                                                                | <b>Atendimento de 251 a 400 alunos comensais</b>                     |
| <b>Básico 4:</b>                                                                                | <b>Atendimento de 401 a 600 alunos comensais</b>                     |

|                  |                                                    |
|------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Básico 5:</b> | <b>Atendimento de 601 a 850 alunos comensais</b>   |
| <b>Básico 6:</b> | <b>Atendimento de 851 a 1.100 alunos comensais</b> |
|                  |                                                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Básico 7:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Atendimento acima de 1.101 alunos comensais</b>               |
| <b>Posto intermediário: Unidades escolares com funcionamento em 2 (dois) turnos ou integral de 9 horas. Caso a unidade funcione concomitantemente “manhã, tarde e integral de 9 horas”, será considerado posto intermediário, levando em conta o número total de comensais:</b> |                                                                  |
| <b>Intermediário 1:</b>                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Atendimento de até 100 alunos comensais</b><br><br><b>1</b>   |
| <b>Intermediário 2:</b>                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Atendimento de 101 a 250 alunos comensais</b><br><br><b>2</b> |
| <b>Intermediário 3:</b>                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Atendimento de 251 a 400 alunos comensais</b><br><br><b>3</b> |
| <b>Intermediário 4:</b>                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Atendimento de 401 a 600 alunos comensais</b>                 |
| <b>Intermediário 5:</b>                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Atendimento de 601 a 850 alunos comensais</b><br><br><b>4</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                  |

|                         |                                                      |
|-------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Intermediário 6:</b> | Atendimento de 851 a 1.100 alunos comensais<br><br>5 |
| <b>Intermediário 7:</b> | Atendimento acima de 1.101 alunos comensais          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Posto avançado: Unidades escolares com funcionamento em 3 (três) turnos ou integral de 7 horas (dois turnos). Caso a unidade funcione concomitantemente “integral e noite” ou “manhã, tarde, noite e integral” ou “tarde, noite e integral” será considerado posto avançado, levando em conta o número total de comensais:</b> |                                                  |
| <b>Avançado 1:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Atendimento de até 100 alunos comensais<br><br>1 |

|                    |                                                    |
|--------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Avançado 2:</b> | Atendimento de 101 a 250 alunos comensais<br><br>2 |
| <b>Avançado 3:</b> | Atendimento de 251 a 400 alunos comensais<br><br>3 |
| <b>Avançado 4:</b> | Atendimento de 401 a 600 alunos comensais<br><br>4 |

|                    |                                                                    |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Avançado 5:</b> | <b>Atendimento de 601 a 850 alunos comensais</b><br><br><b>5</b>   |
| <b>Avançado 6:</b> | <b>Atendimento de 851 a 1.100 alunos comensais</b><br><br><b>6</b> |
| <b>Avançado 7:</b> | <b>Atendimento acima de 1.101 alunos comensais</b>                 |

## NOTA:

**1)** Caso seja identificado durante a execução do contrato, número insuficiente de pessoal técnico e operacional de modo a interferir na plena execução de qualquer etapa do serviço, a CONTRATADA deverá imediatamente ampliar o quadro de pessoal, evitando inadequações na execução dos serviços e possível inexecução contratual

- c. Manter independentemente das escalas de serviço adotadas, a qualidade adequada e a uniformidade no padrão do serviço prestado, distribuindo seus funcionários em turnos de trabalho, de modo a atender todas as atividades inerentes ao Programa de Alimentação Escolar especificadas neste termo e seus anexos, obedecendo às disposições da legislação trabalhista vigente.
- d. Disponibilizar funcionários em substituição a eventuais faltas, ou qualquer outro motivo que prejudique ou impeça a realização dos serviços. A substituição deverá ser feita a tempo hábil do preparo e distribuição da alimentação, cumprindo o horário estipulado pela contratante.
- e. Assegurar, na eventualidade de greve no setor de transportes coletivos ou greve da categoria, meios de locomoção até o local de trabalho, de forma a garantir a continuidade dos serviços contratados.
- f. Manter junto à direção da unidade, e afixada em local visível da cozinha, relação nominal atualizada de sua equipe operacional, com horário de trabalho e escala de serviço, e dos nutricionistas da equipe técnica responsável pela supervisão dos serviços na unidade, com o respectivo número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, bem como a relação de telefones da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço.
- g. Fornecer às suas expensas alimentação aos seus funcionários, não proveniente dos gêneros alimentícios destinados ao Programa de Alimentação Escolar.

- h. Providenciar, de imediato, as substituições de funcionários que demonstrarem conduta incompatível com a adequada execução de serviços.
- i. Os cozinheiros(as) escolares deverão atender aos seguintes requisitos básicos:
- Físico-motor: tarefas de caráter manual, executadas na maior parte do tempo em pé, que requerem locomoção em pequeno espaço físico. Envolvem coordenação motora para evitar acidentes pessoais (em especial, cortes e queimaduras) e domínio de habilidades manuais especificamente na área de culinária, envolvendo movimentos repetitivos com os membros superiores e levantamento de peso.
  - Higiene: tarefas que requerem cuidados com a higiene pessoal, como cabelos cobertos e presos, as mãos sempre limpas, unhas curtas e limpas. Faz-se necessário o uso constante de uniformes sempre limpos e passados e touca na cabeça, bem como noções de higiene e saúde para prevenir doenças.
  - Perceptual: tarefas que requerem principalmente percepção visual e olfativa para a verificação das condições do estado de conservação dos gêneros alimentícios, como percepção de cor, composição e cheiro, percepção gustativa para verificar o sabor dos alimentos preparados e percepção auditiva e tátil utilizadas no controle do funcionamento dos eletrodomésticos;

- Intelectual: tarefas que requerem senso de organização, domínio de leitura, escrita e operações quantitativas elementares, aplicadas ao cotidiano culinário.
- Afetivo/emocional: função que requer facilidade de relacionamento com todos os servidores e alunos que recebem os serviços, além de trabalho em equipe.

5. Manter, obrigatoriamente, seus funcionários:

- a. Trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico- laboratoriais admissional e periódico semestral (nos termos da Portaria CVS nº 05, de 9 de abril de 2013 e exclusivamente para as UEs situadas no Município de São Paulo, Portaria 2619/2011-SMS, bem como de acordo com a exigência do Ministério do Trabalho e Emprego – Norma Regulamentadora nº 7 (NR- 7), que determina a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO)), em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas.
- b. Manter disponíveis nas unidades em que presta serviço cópia dos Atestados de Saúde Ocupacional (com validade semestral) de cada um de seus empregados, conforme legislação vigente, e que deverão ser apresentados à CONTRATANTE sempre que solicitado.
- c. Afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites, entre outras.
- d. Adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na Cozinha), e exames médico- laboratoriais, de acordo com a legislação vigente.
- e. Uniformizada diariamente (aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara e touca de proteção de cabelos), equipamentos de proteção individual quando for necessário, específicos ao desempenho de suas funções consoante a legislação vigente (rede de proteção, luvas de borracha, botas antiderrapantes e luva térmica), sem ônus para os empregados.
- f. A colocação e retirada do uniforme não deverá ocorrer no interior da despensa. A unidade escolar deve disponibilizar um espaço para a troca de uniforme.
- g. Treinada periodicamente para o adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de um programa de treinamento, abordando, de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS (que dispõe sobre contaminações alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas) incluindo, também, capacitações para o preparo de alimentos, ações de prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros. A CONTRATADA deverá encaminhar previamente ao DAESC o conteúdo dos treinamentos semestrais, com antecedência mínima de 30 dias, para ciência e eventuais sugestões. E, por tratar-se de um programa de treinamento, deve ser desenvolvido semestralmente, e sempre que necessário, realizar treinamentos com cada equipe de cozinheiros(as) escolares, na própria unidade escolar (in loco).

Os treinamentos devem contemplar os seguintes temas: - Boas práticas/técnicas culinárias, aplicado por profissional qualificado (gastrônomo, culinária ou outro profissional qualificado) e em atendimento ao público. - Prevenção de acidentes de trabalho, boas práticas ambientais e primeiros socorros. - Capacitação quanto à dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial, como celíacos, diabéticos, intolerantes à lactose, etc., com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo e utensílios utilizados.

- h. Os certificados relativos a todas as capacitações e treinamentos deverão permanecer disponíveis na cozinha, para verificação. Para comprovação do treinamento e capacitação aplicada, deverá ser apresentada a lista de participantes ao gestor do contrato.
- i. A disponibilização de todos os itens de utilização obrigatória pelos cozinheiros(as) escolares é de responsabilidade da CONTRATADA.

## 6. Cardápio

- a. Os cardápios serão estabelecidos pela CONTRATANTE, atendendo o disposto na CD/FNDE nº 06 de 08/05 /2020, englobando os parâmetros nutricionais e as características do público-alvo, sendo compostos por:
- Refeição: carboidrato (arroz, macarrão) proteína (carne bovina, suínas, frangos, pescados e ovo), uma leguminosa (feijão, grão de bico, etc), salada (folhosos, raízes, tomates, etc) e fruta;
  - Lanche Regular ou 1º lanche do Integral: biscoito, leite integral, suco, cacau em pó, fruta, torrada, flocos de milho entre outros. Este tipo de cardápio, que não requer manipulação elaborada, quando se fizer necessário, poderá ser incluído na grade de distribuição no turno regular mediante solicitação formal da unidade escolar e Diretoria de Ensino para análise e autorização do DAESC.
  - Lanche Integral - 2º lanche do Integral: bolo, torta, requeijão não industrializado, patê não industrializado, suco, leite, frutas entre outros. Este tipo de cardápio, que requer manipulação elaborada e exige um maior tempo de preparo deve, necessariamente, ser manipulado durante o intervalo de tempo entre a distribuição da refeição e o horário de distribuição do 2º lanche do integral.
  - Cardápio emergencial: composto por produtos que necessitam de pouca ou nenhuma manipulação (embalagem individual). Destinado a situações excepcionais, como por exemplo reforma das dependências (cozinha e despensa) que possam ocasionar mudanças significativas no cardápio, evitando assim a paralisação dos serviços de alimentação escolar;

- b. Composição do Cardápio Padrão - O esquema abaixo demonstra um exemplo do plano alimentar padrão para os tipos de atendimento: regular e integral. A partir deste padrão será realizada a elaboração dos cardápios definindo alimentos não perecíveis e perecíveis, a programação de frutas e hortaliças de acordo com a safra, e as preparações. A previsão de alimentos utilizados consta no **ANEXO 4 – TABELA COM A PREVISÃO DE ALIMENTOS QUE COMPÕE AS PREPARAÇÕES E VARIAÇÕES CULINÁRIAS**.

Distribuição dos Cardápios conforme o período de atendimento de cada Unidade escolar

| Tipo de atendimento                                                                                               | Cardápio                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Regular                                                                                                           | Prioritariamente 1 Refeição<br>ou 1 Refeição + 1 Lanche<br>por aluno                                                                                                |
| Integral 9 horas                                                                                                  | 1º Lanche do Integral + Refeição + 2º Lanche do Integral                                                                                                            |
| Integral 7 horas (2 turnos)                                                                                       | 1º turno do integral: 1º Lanche do Integral + Refeição + 2º Lanche do<br>Integral 2º turno do integral: 1º Lanche do Integral + Refeição + 2º Lanche<br>do Integral |
| Cardápio emergencial: composto por produtos que necessitam de pouca ou nenhuma manipulação (embalagem individual) |                                                                                                                                                                     |

- c. Os cardápios serão publicados pela CONTRATANTE no Diário Oficial do Estado ou outro meio de comunicação oficial, visando à divulgação junto às unidades escolares atendidas pelo serviço contratado.
- d. Os cardápios, após publicação, deverão ser cumpridos em toda a sua composição pela CONTRATADA, conforme fichas técnicas de preparo e tabela de porcionamento a ser disponibilizada pela CONTRATANTE.
- e. A composição dos cardápios e os parâmetros demonstrados no **ANEXO 4 -Tabela com a Previsão de Alimentos que compõe as preparações e variações culinárias** poderão ser alterados a qualquer tempo pela CONTRATANTE, para melhor adequá-los às diretrizes e objetivos básicos do Programa de Alimentação Escolar e recomendações de órgãos competentes.
- f. A CONTRATADA deve manter cardápio vigente afixado na cozinha, bem como, a relação de alimentos substitutos para dieta especial (quando houver), de modo visível.

**Dietas Especiais**

- a. As necessidades alimentares e/ou nutricionais especiais de parte da população atendida (tais como: intolerância à lactose, diabetes, etc.), deverão ser atendidas de acordo com os alimentos disponibilizados e os cardápios elaborados pela CONTRATANTE. Os cardápios para atender dietas especiais, serão elaborados sempre que possível apenas com os ajustes necessários do cardápio padrão da escola, para se manter o mais próximo possível do cardápio padrão.

**7. Situações excepcionais**

- a. Havendo a necessidade de a CONTRATANTE realizar reforma da área de alimentação ou na ocorrência de situações adversas que possam comprometer a confecção/distribuição do cardápio publicado pela CONTRATANTE, a CONTRATANTE poderá disponibilizar cardápio diverso do publicado, ou ainda orientar que a refeição seja transportada, ou seja, preparada em outra unidade escolar pertencente ao mesmo lote e contrato e transportada até a unidade escolar de origem para distribuição e consumo. Nesse caso, o transporte e distribuição são de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser realizados de modo a garantir as condições adequadas de temperatura, do local de preparo até o momento da distribuição. Evitando-se a paralisação dos serviços de alimentação na escola.
- b. Nas hipóteses mencionadas no item anterior, a CONTRATANTE comunicará à contratada em tempo hábil, de acordo com cada caso.
- c. Em situações que comprometam a confecção/distribuição do cardápio e que sejam de responsabilidade da CONTRATADA, será analisada pontualmente e poderá ser autorizada por tempo a ser determinado em cada caso.
- d. Na impossibilidade de garantir a higienização dos utensílios, para a distribuição da alimentação preparada, a CONTRATADA poderá fornecer utensílios descartáveis (pratos, talheres, cumbucas e copos) ou garantir a higienização adequada dos utensílios com a aquisição de água.

#### 5.4.9 Manual de Boas Práticas com Procedimento Operacional Padrão

- a. A CONTRATADA se responsabilizará pela elaboração e cumprimento do Manual de Boas Práticas – MBP, com Procedimento Operacional Padrão - POP, seguindo a Portaria CVS nº 05, de 9 de abril de 2013 e, exclusivamente para as U.Es situadas no Município de São Paulo, seguir a Portaria 2619/2011-SMS, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, assinado por nutricionista habilitada, portador de Carteira de Identidade Profissional e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).
- b. O MBP/POP deve ser elaborado para cada uma das U.Es de acordo com o padrão estabelecido pelo ANEXO 6 e encaminhado para apreciação ao Centro de Supervisão e Controle do Programa de Alimentação Escolar - CEPAE, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos do início da prestação dos serviços, para prévia aprovação.
- c. A CONTRATANTE avaliará o MBP em até 30 (trinta) dias corridos e, em caso de não aprovação do MBP apresentado, a Contratada terá o prazo máximo de 10 (dez) dias corridos para adequá-lo e reapresentá-lo. Após adequação, a Contratante reavaliará o MBP em até 07 (sete) dias corridos.
- d. A CONTRATADA deverá disponibilizar uma via do MBP em cada unidade escolar de acordo com suas especificidades, bem como, seguir as disposições do MBP.
- e. Para elaboração do Manual de Boas Práticas (MBP) com Procedimento Operacional Padrão (POP) a contratada deverá utilizar o **ANEXO 6 - ROTEIRO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS**.
- f. O Manual de Boas Práticas, deverá ser atualizado, sempre que necessário, ou conforme solicitação da CONTRATANTE ou necessidade da CONTRATADA, mantida a aprovação, conforme disposto neste termo de referência.
- g. Designar e encaminhar ao gestor do contrato, em até 05 (cinco) dias úteis da assinatura do contrato, o nome do nutricionista que participará de reuniões para orientações relativas às técnicas e rotinas adotadas no desenvolvimento do PNAE, em locais e periodicidade definidos pela CONTRATANTE. Esse profissional será responsável por transmitir aos demais membros da equipe as orientações recebidas.

#### 5.4.10 UNIFORME

- a. Os uniformes a serem fornecidos pelo contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguinte:

**aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara e touca de proteção de cabelos, equipamentos de proteção individual quando for necessário, específicos ao desempenho de suas funções consoante a legislação vigente (rede de proteção, luvas de borracha, botas antiderrapantes e luva térmica**

- b. conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou sempre que necessário a entender que não atendam as condições mínimas de apresentação.

- c. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, e deverão ser substituídos sempre que estiverem apertados.

#### **5.5. Procedimentos de transição e finalização do contrato**

Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se na elaboração de inventário de equipamentos e utensílios previamente ao término do contrato e no início da contratação seguinte.

### **6. Licença Sanitária**

Solicitar emissão de LICENÇA SANITÁRIA (LS), junto ao Centro de Vigilância Sanitária (CVS), conforme disposto no artigo 15 da Portaria CVS 1/2024, no prazo de até 120 dias, após a assinatura do contrato, condicionada a disponibilização de todos os documentos necessários por parte da Contratante.

1. Em caso de demora ou ausência de documentos para solicitar a emissão da Licença Sanitária, o prazo será prorrogado a critério da Administração.
2. As licenças que trata no item 9.5 deverá ser renovada anualmente, durante a vigência do contrato, nos termos do artigo 17 da Portaria CVS nº 1/2024.

## **6. Modelo de gestão do contrato**

### **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
3. As comunicações entre o Contratante e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

4. O Contratante poderá convocar o preposto da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
5. Após a celebração da Contratação, o Contratante poderá convocar o representante do Contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
6. As dependências vinculadas à execução do serviço deverão ser exclusivamente utilizadas para atender ao objeto do contrato.
7. Responsabilidade Civil - A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros e objetos, em decorrência da execução do contrato ou por comportamento de seus funcionários em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, o ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos causarem.

## Preposto

8. A Contratada designará formalmente o seu preposto, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.
  1. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto do Contratado, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade

## Rotinas de Fiscalização

9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelo (s) respectivo(s) substituto(s) ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

## Fiscalização Técnica

10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17](#));
11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II](#));
12. O fiscal técnico realizará, em conformidade com cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovará a planilha de medição emitida pela contratada ([Decreto estadual nº 66.220, de 2023, art. 17, III](#)).
13. O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto ([Decreto estadual nº 66.220, de 2023, art. 17, IV](#)).
14. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Lei federal nº 14.133, de 2021, artigo 117, § 2º](#));

15. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II)
16. A fiscalização técnica dos contratos deve avaliar constantemente a execução dos serviços através do preenchimento do “Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Manipulação”, conforme previsto no **ANEXO 7 A – Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Manipulação** para aferição da qualidade da prestação dos serviços, que poderá acarretar o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.
17. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
18. O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
19. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.
20. A contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
21. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores que sejam previstos na documentação que compõe a contratação, devem ser aplicadas sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
22. É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.
23. O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
24. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à

produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei n. 14.133/2021. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, artigo 17, parágrafo único, 6

25. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso. (art. 47, §2º, Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, c/c a Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 98, de 2022, e o artigo 1º, VII, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023)

26. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

- a. Realizar o acompanhamento da execução dos contratos, garantindo a execução dos serviços e fornecimento de bens na quantidade e qualidade contratada.
- b. Se responsabilizar avaliação da Contratada utilizando o “Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Manipulação” e pelo encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato juntamente com as justificativas, para os itens avaliados como “NÃO”.
- c. Fiscalizar com atuação efetiva e eficiente a execução do contrato na unidade escolar quanto ao cumprimento das cláusulas contratuais e a qualidade dos serviços prestados.
- d. **Formulário B – ANEXO 7 - Diário de ocorrências** - relatar as ocorrências diárias relacionadas ao descumprimento das obrigações contratuais para balizar o preenchimento da avaliação mensal, justificando assim a possível glosa. Tal formulário deverá acompanhar a avaliação mensal.
- e. Comunicar formalmente, ao gestor, as irregularidades cometidas passíveis de penalidade.
- f. A fiscalização de que trata este item 6 não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante
- g. As disposições previstas neste Termo de Referência quanto à fiscalização técnica não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização.
- h. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

## Fiscalização Administrativa

27. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, II e III)
28. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, IV)
29. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.
30. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução da contratação (os documentos poderão ser originais ou cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração), no caso de Contratada que mantém vínculos regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):
  1. no 1º (primeiro) mês da prestação dos serviços, o Contratado deverá apresentar a seguinte documentação.
    - a. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, número da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;
    - b. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;
    - c. exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e
    - d. cópia de Acordo Coletivo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Sentença Normativa vigentes, e, ao longo da vigência da contratação, do(s) instrumento(s) que o suceda (m).

2. Até o dia 30 (trinta) do mês seguinte ao da prestação dos serviços (ou último dia do mês seguinte ao da prestação dos serviços, se não houver equivalente), o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato os seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (Sicaf) ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações:
  - a. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;
  - b. certidões que comprovem regularidade fiscal perante as Fazendas Estadual/Distrital e /ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do contratado que tenham sido exigidas para fins de habilitação neste instrumento;
  - c. Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CRF - FGTS);
  - d. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas.
3. Quando solicitado pelo Contratante e no prazo fixado, a Contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da contratação os documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) em relação a qualquer dos empregados diretamente envolvidos na execução da contratação, em especial quanto aos seguintes documentos, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços (artigo 50 da Lei nº 14.133, de 2021):
  - a. extrato da conta do INSS e do FGTS do empregado.
  - b. cópia da folha de pagamento analítica, em que conste como tomador contratante;
  - c. cópia dos contracheques dos empregados ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;
  - d. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros) e de cumprimento de outras exigências a que estiver obrigada por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho;
  - e. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

**6.30.4.** a Contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da contratação cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção do contrato, até 10 (dez) dias após o último mês de prestação dos serviços.

- a. termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados que realizaram o serviço, nos termos da legislação em vigor, ou documentação que comprove que os empregados serão realocados em outra atividade da Contratada sem extinção de seus contratos de trabalho.
  - b. documentação relativa à concessão de Aviso Prévio Trabalhado ou Indenizado, e ao pagamento de verbas rescisórias que forem devidas, referentes às rescisões contratuais, de forma a comprovar a quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados
  - c. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;
  - d. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado; e
  - e. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.
31. Nas hipóteses de exigência de comprovações de que tratam as subdivisões anteriores, a não apresentação dos documentos solicitados pela fiscalização contratual no prazo por ela fixado acarretará a aplicação de multa à Contratada, conforme previsto no instrumento da contratação (artigo 50 da Lei nº 14.133, de 2021).
  32. Sempre que houver admissão de novo empregado pelo Contratado, os documentos correspondentes aos exigidos no 1º (primeiro) mês da prestação dos serviços conforme esta seção deverão ser apresentados em relação a cada novo empregado. O desligamento de empregados no curso do

- contrato administrativo deve ser devidamente comunicado ao Contratante, com a apresentação pela Contratada de toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.
33. O Contratante deverá analisar a documentação exigida por ocasião da extinção da contratação conforme esta seção no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.
34. A cada período de 12 (doze) meses de vigência do contrato de trabalho, o Contratado deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a tentativa de sua obtenção, relativamente aos empregados alocados em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados, observando-se as seguintes disposições:
1. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.
  2. Para fins de comprovação da tentativa a que se refere a subdivisão anterior, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.
  3. Não haverá pagamento adicional pelo Contratante ao Contratado em razão do cumprimento das obrigações previstas na subdivisão anterior.
35. No caso de entidades diversas, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.
36. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.

37. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, o Contratante oficiará à Receita Federal do Brasil (RFB).
38. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, o Contratante oficiará ao Ministério do Trabalho e Emprego.
39. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS, ou a não manutenção das condições de habilitação pela Contratada, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento da contratação e na legislação vigente, podendo culminar em extinção contratual, por ato unilateral e escrito do Contratante, com base nos artigos 50 e 121 da Lei nº 14.133, de 2021.
40. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, o Contratante comunicará o fato à Contratada e reterá o pagamento da fatura mensal, até que a situação seja regularizada (artigo 121, § 3º, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021).
  1. Não havendo quitação das verbas trabalhistas por parte da Contratada no prazo de quinze dias, a Contratante poderá efetuar o pagamento das verbas trabalhistas diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, que serão deduzidas do pagamento devido à Contratada.
    1. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pelo Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas na subdivisão acima.
    2. Os pagamentos das verbas trabalhistas diretamente aos empregados da contratada não configuram vínculo empregatício, tampouco implicam a assunção de responsabilidade pelo Contratante em relação aos empregados da Contratada por quaisquer obrigações dele decorrentes.
41. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela Contratada, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.
42. A Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.
43. A inadimplência da Contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.
44. Sempre que solicitado pelo Contratante, o Contratado deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas, nos termos do parágrafo único do artigo 116 da Lei nº 14.133, de 2021.
45. As disposições previstas neste Termo de Referência quanto à fiscalização administrativa não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.
46. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

## Gestor do Contrato

47. O gestor do contrato exercerá a atividade de coordenação dos atos de fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual visando, entre outros, à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, inciso I do art. 2º)

48. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, IX)
49. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII)
50. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VIII)
51. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VII e parágrafo único).
52. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.
53. A gestão da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:
  1. responsável por gerenciar as atividades pertinentes à execução contratual, sejam elas técnicas ou administrativas, referentes ao acompanhamento dos atos de:
  2. formalização dos contratos, antecedentes e subsequentes.
  3. Responsável pelo recebimento das avaliações realizadas pelos fiscais, procedendo à
  4. análise dessas avaliações, bem como das demais documentações pertinentes ao serviço prestado.

5. Responsável por assinar o Formulário de Consolidação das Avaliações e pelo encaminhamento da avaliação à Contratada.
6. Responsável pela solicitação de aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia da Contratada
7. Analisar relatórios e documentos encaminhados pela administração e pelo fiscal do contrato na UE.
8. Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela Contratada, mediante a observância das exigências contratuais e legais.
9. Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, bem como das avaliações mensais de prestação dos serviços.
10. Orientar a equipe de fiscalização para a adequada fiscalização e observância das cláusulas contratuais.

## 7. Critérios de medição e pagamento

### 6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

#### 1. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

- a. A unidade de medida utilizada para padronização das contratações, no âmbito desta Secretaria de Estado da Educação, é o “Posto/Mês” efetivamente coberto. Cada unidade escolar é considerada com um posto de serviço, observando a classificação do tipo do posto conforme definição abaixo:

**Posto básico: Unidades escolares com funcionamento em 1 (um) único turno regular, sendo:**

Posto básico 1 – Unidades escolares com até 100 comensais; Posto básico 2 - Unidades escolares de 101 até 250 comensais; Posto básico 3 - Unidades escolares de 251 até 400 comensais; Posto básico 4 - Unidades escolares de 401 até 600 comensais; Posto básico 5 - Unidades escolares de 601 até 850 comensais; Posto básico 6 - Unidades escolares de 851 até 1.100 comensais; Posto básico 7 - Unidades escolares acima de 1.101 comensais.

**Posto intermediário: Unidades escolares com funcionamento em 2 (dois) turnos regulares ou integral de 9 horas. Caso a unidade funcione concomitantemente “manhã, tarde e integral”, será considerado posto intermediário, levando em conta o número total de comensais:**

Posto intermediário 1 – Unidades escolares com até 100 comensais; Posto intermediário 2 - Unidades escolares de 101 até 250 comensais; Posto intermediário 3 - Unidades escolares de 251 até 400 comensais; Posto intermediário 4 - Unidades escolares de 401 até 600 comensais; Posto intermediário 5 - Unidades escolares de 601 até 850 comensais; Posto intermediário 6 - Unidades

escolares de 851 até 1.100 comensais; Posto intermediário 7 - Unidades escolares acima de 1.101 comensais.

**Posto avançado: Unidades escolares com funcionamento em 3 (três) turnos ou integral com 2 (dois) turnos de 7 horas. Caso a unidade funcione concomitantemente “integral e noite” ou “manhã, tarde, noite e integral” ou “tarde, noite e integral” será considerado posto avançado, levando em conta o número total de comensais:**

Posto avançado 1 – Unidades escolares com até 100 comensais; Posto avançado 2 - Unidades escolares de 101 até 250 comensais; Posto avançado 3 - Unidades escolares de 251 até 400 comensais; Posto avançado 4 - Unidades escolares de 401 até 600 comensais; Posto avançado 5 - Unidades escolares de 601 até 850 comensais; Posto avançado 6 - Unidades escolares de 851 até 1.100 comensais;

Posto avançado 7 - Unidades escolares acima de 1.101 comensais.

### Avaliação

- b. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada: - não produzir os resultados acordados; - deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou -deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- c. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento **“Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Manipulação”** conforme previsto no **ANEXO 7**, será avaliado os aspectos qualitativos dos serviços prestados durante o mês de medição, para aferição da qualidade da prestação dos serviços, o qual poderá ensejar em glosa no faturamento, considerará os seguintes critérios:
- d. A avaliação da CONTRATADA na Prestação de Serviço se faz por meio de pontuação em conceitos de SIM, NÃO e NÃO SE APLICA em cada um dos itens vistoriados. O relatório apresenta-se dividido em seis grupos principais, dos quais cada item de composição apresenta uma ponderação correspondente, resultando em uma somatória de 100%, constituindo o percentual da fatura a ser liberado. Cabe ressaltar que esta composição é realizada por unidade escolar, sendo mensurada e compatibilizada com a nota produzida pela unidade.
- e. Compete ao Fiscal do Contrato, com base no acompanhamento diário dos serviços, elaborar e encaminhar ao Gestor do Contrato no primeiro dia útil subsequente ao mês de prestação dos serviços, o **“Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Manipulação executados pela Contratada”** que deverá ser preenchido em arquivo Excel ou outro sistema informatizado a ser disponibilizado pela CONTRATANTE, cuja pontuação poderá implicar em desconto na fatura dos serviços relativos à unidade escolar em específico.
- f. Este documento define a metodologia para avaliação dos serviços prestados, descrevendo os critérios e as pontuações a serem empregados na gestão contratual. Os resultados do controle da qualidade dos serviços prestados indicarão os cálculos para obtenção dos valores a serem faturados.
- g. A avaliação da CONTRATADA na Prestação de Serviço se faz por meio de pontuação em conceitos de SIM, NÃO e NÃO SE APLICA em cada um dos itens vistoriados. O relatório apresenta-se dividido em seis grupos principais, dos quais cada item de composição apresenta uma ponderação correspondente, resultando em uma somatória de 100%, constituindo o percentual da fatura a ser liberado. Cabe ressaltar que esta composição é realizada por unidade escolar, sendo mensurada e compatibilizada com a nota produzida pela unidade.
- h. Conceitos da Pontuação a ser utilizada em Todos os Itens:

- GRUPO 1 - RECEBIMENTO/ INSUMO (limpeza e descartáveis) / GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
- GRUPO 2 - PRÉ PREPARO/ PREPARO E DISTRIBUIÇÃO
- GRUPO 3 - EQUIPAMENTOS e UTENSÍLIOS
- GRUPO 4 - INFRAESTRUTURA

- GRUPO 5 - MÃO DE OBRA

- GRUPO 6 - DOCUMENTOS E CONTROLES

i. No formulário de avaliação devem ser atribuídos os itens de SIM, NÃO e NÃO SE APLICA para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “realizado”, “não realizado” e “não existente na impossibilidade de se avaliar” respectivamente.

j. Quando atribuídas às respostas de NÃO, os itens serão glosados, conforme percentual determinado.

k. Quando se tratar de SOLICITAÇÃO de MANUTENÇÃO, AQUISIÇÃO/REPOSIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, este

deverá ser avaliado como “Não” quando houver uma solicitação formal (formulário padronizado) entregue à Contratada e não cumprida dentro do prazo estabelecido neste Termo.

l. Os itens a serem fiscalizados, totalizam a pontuação de 100 % do pagamento. A cada item avaliado como “NÃO” corresponderá uma porcentagem específica a ser glosada, até 50% do valor de referência do faturamento total. No quadro abaixo demonstra-se os totais equivalentes aos grupos avaliados.

#### COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

| GRUPO                                                                                            | PORCENTAGEM TOTAL POR GRUPO |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1- Recebimento/ Insumo (limpeza e descartáveis) /<br>Gêneros Alimentícios - Composto por X itens | 12 %                        |
| 2 - Pré preparo/ Preparo e Distribuição - Composto por x itens                                   | 30 %                        |
| 3 - Equipamentos e Utensílios - Composto por X itens                                             | 18 %                        |

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| 4 - Infraestrutura - Composto por X itens         | 4 %  |
| 5 – Mão de obra- Composto por X itens             | 23 % |
| 6 – Documentos e Controles - Composto por X itens | 13 % |
| <b>TOTAL</b>                                      |      |

- m. Cabe a cada unidade escolar, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da contratada.
- n. Cabe à equipe Gestora, mensalmente e com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante esse período, consolidar a avaliação de desempenho da CONTRATADA na prestação dos serviços na Unidade Escolar, objeto do contrato firmado, utilizando-se do Relatório de Avaliação de Qualidade dos Serviços Prestados, apurar o percentual de liberação da fatura correspondente e encaminhar uma via para a Contratada.
- o. Na hipótese de o objeto do contrato abranger mais de uma Unidade Escolar, haverá avaliação de desempenho da CONTRATADA de forma individualizada em relação a cada Unidade Escolar. Nessa hipótese, mensalmente, e com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante o período, cabe ao gestor do contrato consolidar as avaliações de desempenho da CONTRATADA em relação a cada Unidade Escolar, utilizando-se do Relatório de Avaliação de Qualidade dos Serviços Prestados, com a apuração do percentual de liberação da fatura correspondente (aplicado em relação a cada Unidade Escolar, considerando a nota individualizada), e encaminhar uma via para a CONTRATADA.
- p. No primeiro dia útil do mês subsequente ao da prestação dos serviços, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, acompanhado das justificativas para os itens que receberam avaliação “NÃO” para o gestor do contrato.
- q. Após análise da equipe de fiscalização e gestor do contrato deve-se encaminhar 1 (uma) via para a CONTRATADA do formulário de desempenho emitido por unidade escolar.
- r. Os resultados obtidos na avaliação, com aplicação das normas cabíveis previstas neste procedimento, serão glosados do valor final, o qual será considerado para pagamento.
- s. As faturas apresentadas pela CONTRATADA à CONTRATANTE para fins de pagamento ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação, vinculado à Avaliação da Qualidade dos serviços, conforme a tabela a seguir:
- t. No primeiro dia útil do mês subsequente ao da prestação dos serviços, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, acompanhado das justificativas para os itens que receberam avaliação “NÃO” para o gestor do contrato.
- u. O percentual obtido na avaliação corresponderá ao percentual da fatura a ser liberada, considerando a nota da unidade escolar.

## Resultado Final

| PERCENTUAL DE LIBERAÇÃO DA FATURA<br>(CONSIDERANDO A NOTA DA UNIDADE<br>ESCOLAR) | NOTA OBTIDA NA AVALIAÇÃO                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Liberação total da fatura*                                                       | 100                                                                                             |
| Liberação menor que 100% e maior ou igual 50% da<br>fatura*                      | Correspondente a nota obtida na<br>avaliação, sendo está menor que 100 e<br>maior ou igual a 50 |
| Liberação de 50% da fatura*                                                      | Nota menor que 50 pontos                                                                        |

***\* O percentual de liberação, que será apurado em relação a cada Unidade Escolar, incidirá sobre o valor da parcela da fatura correspondente aos serviços prestados na respectiva Unidade Escolar. Para cada uma das parcelas da fatura relativas a cada Unidade Escolar, haverá incidência de um percentual de liberação individualizado.***

## 7.2. Do recebimento

- a. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de **até 02 (dois) dias úteis**, pelo(s) fiscal(is) técnico e administrativo, mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. ([Art. 140, I, 'a', da Lei nº 14.133, de 2021](#), e [arts. 17, X, e 18, VI, do Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#)).
- b. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.
- c. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. ([Art. 17, X, Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#)).
- d. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. ([Art. 18, VI, Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#)).
- e. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.
- f. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:
  1. o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;
  2. o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.
- g. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
- h. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
- i. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. ([Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021](#)).
- j. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- k. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.
- l. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- m. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de **até 10 (dez) dias úteis**, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:
  1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu

desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII).

2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções;
  3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
  4. Comunicar a contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
  5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- 
- n. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, se houver parcela incontroversa, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), com a comunicação ao contratado para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento.
  - o. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
  - p. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

### 3. Liquidação

- a. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, a contar de seu recebimento pela Administração, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais (art. 7º, I, e §§ 2º e 3º, da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 4 de novembro de 2022](#), c/c o [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#)).
- b. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação nele especificada, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- c. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como, caso aplicáveis: - o prazo de validade; - a data da emissão; - os dados do contrato e do órgão contratante; o período respectivo de execução do contrato; - o valor a pagar; - eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- d. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;
- e. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133/2021](#).
- f. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação, no âmbito do órgão ou entidade, tais como proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 26 de abril de 2018 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).
- g. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- h. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- i. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- j. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

#### 4. Prazo de pagamento

- a. O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, desde que tenha sido finalizada a liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do art. 2º, II, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023.
- b. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente na forma da legislação aplicável (artigo 2º, inciso III, do Decreto estadual nº 67.608, 2023, c/c o artigo 1º do Decreto estadual nº 32.117, de 1990), bem como incidirão juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados pro rata temporis, em relação ao atraso verificado.

#### 5. Forma de pagamento

- a. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para depósito em conta corrente bancária em nome do contratado no Banco do Brasil S/A.
  1. Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome do contratado no "Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e

Entidades Estaduais– CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo contratado, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8º da Lei estadual nº 12.799, 2008.

- b. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- c. O Contratante poderá, por ocasião do pagamento, efetuar a retenção de tributos determinada por lei, ainda que não haja indicação de retenção na nota fiscal apresentada ou que se refira a retenções não realizadas em meses anteriores.
- d. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- e. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto

## 8. Forma e critérios de seleção e regime

### 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

#### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- a. O contratado será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, com fundamento na hipótese do art. 75, caput, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, observando-se o disposto no Decreto estadual nº 68.304, de 9 de janeiro de 2024.

#### Regime de Execução

- b. O regime de execução do contrato será **de empreitada por preço unitário**.

#### Exigências de habilitação

Previamente à celebração da contratação, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta aos seguintes cadastros informativos oficiais, tais como:

- a. SICAF;
- b. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta> [www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- c. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta> <https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)

- d. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNCIAI, do Conselho Nacional de Justiça ( [http://www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php));
- e. Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções ( <http://www.esancoes.sp.gov.br>);
- f. C a d a s t r o  
Estadual de Empresas Punidas – CEEP ( <http://www.servicos.controladoriageral.sp.gov.br/PesquisaCEEP.aspx>); e
- g. Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo ( <https://www.tce.sp.gov.br/apenados>).

A consulta aos cadastros especificado na alínea ‘d’ do item anterior será realizada em nome da pessoa jurídica empresa fornecedora interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

Caso conste na Consulta de Situação do interessado a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

Também constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome do fornecedor no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – CADIN ESTADUAL”. Esta condição será considerada cumprida se o devedor comprovar que os respectivos registros se encontram suspensos, nos termos do artigo 8º, §§ 1º e 2º, da Lei estadual nº 12.799, de 2008.

Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes a CND e a CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas obrigações.

Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos das seções subsequentes deste item 8, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

### **Habilitação jurídica**

- a. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- b. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- c. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- d. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

- e. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- f. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- g. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

## Habilitação fiscal, social e trabalhista

- a. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- b. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos

termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora- Geral da Fazenda Nacional.

- c. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal;
- e. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- f. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e/ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- g. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal/Distrital quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN, do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Caso o fornecedor se considere isento ou imune de tributos relacionados ao objeto contratual, em relação aos quais seja exigida regularidade fiscal neste instrumento, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

## Qualificação Econômico-Financeira

- a. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023), ou de sociedade simples;
- b. certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de empresário individual ou sociedade empresária.

Caso o fornecedor esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso;

- c. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

### **o Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.**

As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped, quando for o caso, ou outro limite estabelecido pela legislação aplicável.

## Qualificação Técnica

- a. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia;

1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do contratante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

## Qualificação Técnica-Operacional

- a. A empresa deverá apresentar atestado(s) de bom desempenho anterior em contrato da mesma natureza e porte, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que especifiquem em seu objeto necessariamente os tipos de serviços realizados, com indicações das quantidades e prazo contratual, datas de início e término e local da prestação dos serviços;
- b. Entende-se por mesma natureza e porte, serviços de alimentação coletiva, compreendida como o preparo, e distribuição de alimentação escolar e/ou de alimentação para coletividades sadias ou enfermas, com alocação de mão de obra especializada nos locais de preparo e distribuição e fornecimento de demais insumos necessários ao cumprimento do objeto da licitação, de atestado(s) de serviços similares, que demonstrem que a empresa prestou serviços correspondentes a **50% (cinquenta por cento) do objeto da licitação**, ou seja, tenham preparado e servido, ao menos:

Grupo 01 - 524 refeições/lanches por dia

- c. A comprovação a que se refere o item anterior poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser o fornecedor;
- d. O(s) atestado(s) deverá(ão) conter a identificação da pessoa jurídica emitente e a identificação do signatário. Caso não conste do(s) atestado(s) telefone para contato, a proponente deverá apresentar também documento que informe telefone ou qualquer outro meio de contato com o emitente do(s) atestado(s).
- e. Os atestados descritos no item anterior deverão ser registrados no Conselho Regional de Nutricionistas para comprovação de aptidão para desempenho de atividades nas áreas de alimentação e nutrição, em conformidade com a Resolução CFN nº 703/2021, do Conselho Federal de Nutricionistas.
- f. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de **50% (cinquenta por cento)** do tempo de serviços similares, sendo aceito o somatório de atestados ou certidões de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os anos serem ininterruptos;
- g. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço similar, a apresentação e o somatório de diferentes certidões ou atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da Instrução Normativa SEGES/MP n. 5/2017, aplicável por força da Instrução Normativa SEGES/ME nº 98/2022, c/c o artigo 1º, VII, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023.
- h. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- i. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do(s) atestado(s), apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.
- j. O(s) atestado(s) deverá(ão) referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

## Qualificação Técnico-Profissional

- a. Registro ou inscrição da pessoa jurídica no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-3, comprovado através da Certidão de Registro e Regularidade (CRR) ou Certidão de Cadastro e Regularidade (CCR), em nome do licitante, no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-3, com validade na data da apresentação das propostas.
- b. A proponente deverá, ainda, comprovar que possui um profissional responsável técnico em seu quadro permanente, regularmente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-3. A comprovação do

responsável técnico poderá ser realizada por meio da apresentação dos documentos: Atestado de Responsabilidade Técnica e/ou Certidão de Cadastro e Regularidade e/ou Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços, que comprove a regularidade do profissional perante o Conselho.

- c. Por ocasião do início da execução da contratação a comprovação do vínculo profissional a que se refere este item poderá se dar mediante a apresentação de contrato de trabalho, de anotações da CTPS – Carteira de Trabalho e Previdência Social ou, no caso de prestador de serviços autônomo, do respectivo contrato de prestação de serviços ou, no caso de sócio(s), de cópia do contrato social atualizado.
- d. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos **incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei nº 14.133, de 2021**, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

### Outras comprovações

Declaração subscrita por representante legal do fornecedor, atestando que:

- a. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do artigo 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição federal;
- b. cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do art. 117, parágrafo único, da Constituição estadual;
- c. atenderá, na data da contratação, ao disposto no art. 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no art. 5º-D, ambos da Lei federal nº 6.019/1974, com redação dada pela Lei federal nº 13.467/2017, quando o caso;

Declaração subscrita por representante legal do fornecedor de que apresentará, por ocasião de celebração do contrato, relação da equipe técnica e operacional que será mobilizada na execução do objeto, em quantidade e qualificação compatíveis com o objeto e as obrigações da contratada descritas no Termo de Referência

Declaração de que apresentará, no momento da contratação, comprovação de que possui em seu quadro permanente, Responsável Técnico Nutricionista, detentor de Atestado de Responsabilidade Técnica, que se responsabilize pela execução do objeto;

- a. A comprovação do vínculo profissional pode se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços (Súmula 25 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo).

## 9. Estimativas do valor da contratação

**Valor (R\$):** 549.989,28

### 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor estimado total da contratação é **R\$ 549.689,28 (quinhentos e quarenta e nove mil seiscentos e oitenta e nove reais e vinte e oito centavos)**, conforme custos unitários apostos no DFD. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023.

## 10. Adequação orçamentária

### 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Estado.
2. No presente exercício, a contratação será atendida pela seguinte dotação:
  - I. Gestão/Unidade: 00001/0803313;
  - II. Fonte de Recursos: 155.050.001;
  - III. Programa de Trabalho: 12.368.0815.6172.0000;
  - IV. Elemento de Despesa: 33.90.39.89;
  - V. Plano Interno: 080195;
3. Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Jaboticabal, 15  
de janeiro de  
2024].

Rogério  
Favorino da  
Cunha  
Executivo  
Público

NCS - JAB

(assinatura digital)

## 11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

### **ROGERIO FAVORINO DA CUNHA**

Responsável pela contratação direta



Assinou eletronicamente em 05/02/2025 às 08:40:29.

### **JUSSARA APARECIDA FERREIRA DESTRI**

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 05/02/2025 às 08:46:30.