

Termo de Referência 51/2024

Informações Básicas

[Este documento é sigiloso | Justificativa: sigilo do valor orçado]

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
51/2024	102401-ESP-CTO. EST. EDUC. TECNOL. P. SOUZA - CEETEP	JULIA SLEIMAN	17/07/2024 09:38 (v 3.0)
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		136.00126759 /2024-80

1. Definição do objeto

PROCESSO ADMINISTRATIVO SEI:

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Contratação, com caráter emergencial, de empresa especializada para a prestação SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO – REFEIÇÕES ELABORADAS E TRANSPORTADAS DA COZINHA DA CONTRATADA para duas Unidades de Ensino do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, REFEIÇÃO TRANSPORTADA ALMOÇO E JANTAR, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e

exigências estabelecidas neste instrumento.

Unidade 1- ETEC MONSENHOR ANTÔNIO MAGLIANO

2º SEMESTRE DE 2024	TIPO DE REFEIÇÃO	ESTIMATIVA DIAS LETIVOS (A)	ESTIMATIVA Nº ALUNOS (B)
088 - ETEC MONSENHOR ANTÔNIO MAGLIANO - 2º SEMESTRE/2024	ALMOÇO	100	165
	JANTAR	100	270
1º SEMESTRE DE 2025	TIPO DE REFEIÇÃO	ESTIMATIVA DIAS LETIVOS	ESTIMATIVA Nº ALUNOS (B)

		(A)	
088 - ETEC MONSENHOR ANTÔNIO MAGLIANO - 1º SEMESTRE/2025	ALMOÇO	100	165
	JANTAR	100	270

Unidade 2- ETEC DEPUTADO PAULO ORNELLAS CARVALHO DE BARROS

2º SEMESTRE DE 2024	TIPO DE REFEIÇÃO	ESTIMATIVA DIAS (FERIADO E FINAL DE SEMANA) (A)	ESTIMATIVA DIAS (FERIADO E FINAL DE SEMANA) (B)
093 - ETEC DEPUTADO PAULO ORNELLAS CARVALHO DE BARROS- 2º SEMESTRE/2024	ALMOÇO	41	30
	JANTAR	41	30

1º SEMESTRE DE 2025	TIPO DE REFEIÇÃO	ESTIMATIVA DIAS (FERIADO E FINAL DE SEMANA) (A)	ESTIMATIVA DIAS (FERIADO E FINAL DE SEMANA) (B)
093 - ETEC DEPUTADO PAULO ORNELLAS CARVALHO DE BARROS - 1º SEMESTRE /2025	ALMOÇO	54	40
	JANTAR	54	40

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.

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

Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como serviços contínuos, conforme legislação e justificativa constante nesse Termo.

O prazo de vigência da contratação é de 1 ano contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 75, inciso VIII da Lei nº 14.133, de 2021.

Não obstante o prazo estipulado de 1 ano, a vigência contratual estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada à oportuna contratação oriunda de procedimento licitatório. A CONTRATANTE enviará notificação à CONTRATADA com a antecedência mínima de 15 (quinze) dias.

O contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

Subcontratação

É admitida a subcontratação parcial do objeto, conforme as regras estabelecidas no contrato para os serviços de transporte refeição, desde que o CONTRATANTE autorize de modo prévio e expresso.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação emergencial se baseia em ocorrências inesperadas advindas de fatores externos, cuja necessidade visa a manutenção dos serviços de fornecimento REFEIÇÕES ELABORADAS E TRANSPORTADAS para 02(duas) Unidades de Ensino do CEETEPS, uma vez que não há tempo hábil para a realização de procedimento licitatório.

Isso porque, a Etec Monsenhor Antônio Magliano pertence a gestão descentralizada, e o Município denunciou o convênio de alimentação, e ficará de responsabilidade da Secretaria de Estado de Educação - Seduc a partir de 01/08/2024.

Vale lembrar, que a Unidade de Ensino Monsenhor Antônio Magliano não possui a estrutura física adequada para o preparo de alimentação em suas próprias dependências, e a reforma para adequação da cozinha e despensa, segundo os padrões das legislações vigentes, tem uma previsão de finalização em 150 dias. Diante desta razão, torna-se imprescindível a oferta de alimentação aos alunos por meio de contratação de serviços de refeição.

Com relação a Etec Deputado Paulo Ornellas Carvalho de Barros, a unidade agrícola no Município de Garça, possui cozinha e pertence atualmente a gestão descentralizada, sendo que o Município denunciou o convênio de alimentação escolar e atenderá a unidade até final de julho. A Seduc fará o abastecimento de gêneros alimentícios e contratará mão de obra para o preparo da refeição e lanche a partir de 01.08, porém, somente dos alunos contemplados pela legislação. Para os alunos residentes, há necessidade do serviço de alimentação transportada para atendimento aos finais de semana e feriados.

Em virtude de toda essa conjuntura, para não deixar os alunos sem a alimentação devida, necessária se faz essa contratação emergencial nos termos da Lei 14.133/2021, até mesmo para o cumprimento das normas pertinentes.

Por todos esses motivos, em especial, pela denúncia do convênio entre a Seduc e o Município de Garça, que desborda do controle do CEETEPS, vislumbra-se que a medida mais razoável e urgente para

atender o interesse público envolvido é a contratação emergencial, de forma a não descontinuar a alimentação dos alunos.

Sobre o Estudo Técnico Preliminar, justifica-se a sua ausência diante da medida urgente que o caso requer, cuja solução já se releva na contratação de terceiros para a continuidade do fornecimento de refeição aos alunos, que já era realizada pelos contratos citados.

Por esse viés, relevante ressaltar que o artigo 72, inciso I da Lei 14.133/2021 não obriga tal documento para instrução dos processos de contratação direta, sendo esse Termo de Referência o artefato que embasará essa contratação, o qual dispõe sobre todos os dados e elementos necessários para a mensuração dos preços e para a execução dos serviços.

Além disso, o Decreto 68.017/2023, para o caso em questão, dispensou a elaboração do ETP, conforme se verifica nas disposições de seu artigo 8º, eis que essa contratação será realizada de forma emergencial, nos termos do artigo 75, inciso VIII.

Finalmente, impende destacar que tal contratação possuirá cláusula resolutiva, com vistas a propiciar tempo hábil para um oportuno procedimento licitatório.

Quanto ao planejamento, o Centro Paula Souza não possui ainda seu Plano de Contratação Anual, todavia, tem seu planejamento baseado nos valores previstos em seu orçamento, de acordo com a Lei Orçamentária Anual do Estado de São Paulo, razão pela qual, contempla as estimativas dos montantes necessários para a execução dos serviços em questão, cuja reserva deverá ser efetuada oportunamente, nos termos da lei, em que as informações deverão constar do respectivo contrato.

O Decreto nº 67.689/2023 em sua Disposição Transitória, prescreve que a elaboração de plano de contratações anual pelos órgãos e entidades da Administração Pública direta e autárquica será facultativa no ano de 2023, tornando-se obrigatória a partir do ano subsequente.

3. Descrição da solução

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

A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições almoço e jantar aos alunos, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, o tipo de refeição e os respectivos horários definidos, observando-se ainda:

A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênicas sanitárias adequadas, conforme previsto na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

A prestação de serviços de nutrição e alimentação deverá estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

A prestação de serviços de nutrição e alimentação deverá ser prestado nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente, para atendimento aos comensais.

A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação,

porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a **utilização das dependências da Contratada** para a preparação da alimentação a ser entregue e distribuída nas unidades escolares indicadas pela Contratante.

As refeições serão devidamente acondicionadas em caixa térmica hot box com capacidade adequada à quantidade a ser servida e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação pertinente, até o(s) local(is) indicado(s) pelo Contratante, onde as refeições serão distribuídas, porcionadas e servidas aos alunos.

Para a prestação de serviços de nutrição e alimentação deverão ser previstos:

- a) fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução do fornecimento;
- b) disponibilização de mão de obra especializada e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária, nas unidades indicadas pela contratante;
- c) disponibilização e a manutenção dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados, bem como veículos para transporte das refeições até a unidade a ser atendida, compatível com a quantidade contratada.

3.1. Dos Cardápios

O planejamento dos cardápios ficará à conta da CONTRATADA, devendo ser analisado e autorizado pela CONTRATANTE; atendendo aos critérios de qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, elementos, sensoriais (paladar, olfato e visão), necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários.

- a) O cardápio diário completo e as recomendações definidos nas Especificações Técnicas, deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento aos alunos com alimentação normal e dietas especiais, se necessário.
- b) A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante.
- c) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
- d) Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a **Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios** considerando os respectivos *per capita* de consumo e frequência de utilização (Quadro1);

- e) Deverão constar dos cardápios cálculos dos nutrientes e valor energético total, quantidade per capita do **porcionamento em gramas e em medida caseira de cada item** do cardápio servido pelo colaborador da CONTRATADA. (Modelo 1 de Cardápio.)
- f) Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados e de forma a garantir a aceitabilidade pelos alunos;
- g) As porções de alimentos a serem servidas nas refeições deverão obedecer às quantidades mínimas fixadas na relação constante no Quadro 1. - Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita de consumo e frequência de utilização para o item, salvo em casos em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar, ou utilizados em quantidade maior ou menor, em dietas especiais quando for o caso;
- h) a elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e aspectos socioculturais dos alunos.
- i) Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente, compatíveis com as estações climáticas.
- j) Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias.
- k) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada com anuência do Contratante após análise das motivações formais, mesmo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros. A empresa deverá enviar solicitação e justificativa para o CPS com antecedência mínima de 24hs, por escrito. Caso seja autorizada a alteração, o CPS comunicará as unidades escolares, via e-mail.
- l) Poderão ser oferecidas **sobremesas como doces a base de frutas, desde que analisadas e autorizadas pelo CPS, por escrito**. Fica proibida a sobremesa doce industrializado a base de frutas (bananinha, cocada, goiabada, entre outras).
- m) Poderão ser solicitados, formalmente, pela CONTRATADA Cardápios para **datas especiais**, e ofertadas, **desde que analisadas e autorizadas pelo CPS por escrito**.
- n) Poderão ser solicitadas formalmente, pela CONTRATADA, o fornecimento de **Massa** como acompanhamento, nos seguintes moldes, **desde que analisadas e autorizadas pelo CPS, por escrito**:

Gêneros e produtos alimentícios	Per capita de		Frequência de utilização
	Consumo p/ Refeição (*)		
Massa alimentícia seca ou fresca p/ macarronada, conforme NTA 49	A	240g	1 x mês
	A	240g	1 x mês

Massa alimentícia p/ lasanha pré-cozida, ou seca conforme NTA 49			
--	--	--	--

O cardápio diário das refeições deverá observar a seguinte composição básica, segundo a Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita de consumo e frequência de utilização do Quadro 1.

3.2. Composição do Cardápio Diário Básico Padrão: Acompanhamento, prato principal, guarnição, salada ou fruta em dias alternados.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
ALMOÇO	Acompanhamento: Arroz e Feijão. (Quadro 1) - Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita de consumo e frequência de utilização para o item). Prato Principal: Proteína animal - carnes. (Quadro 1. - Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita de consumo e frequência de utilização para o item). Guarnição: Legumes/verduras/feculentos.....(Quadro 1 - Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita de consumo e frequência de utilização para o item). Salada ou fruta in natura -a salada deverá ser composta com 2 ingrediente servidos juntos ou separados. Salada ou frutas em dias alternados. Quadro 1 Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita de consumo frequência de utilização para o item).
JANTAR	Acompanhamento: Arroz e Feijão. (Quadro 1. - Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita de consumo e frequência de utilização para o item). Prato Principal: Proteína animal - carnes...Quadro 1 - Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita de consumo e frequência de utilização para o item). Guarnição: Legumes/verduras/feculentos..... Quadro 1. - Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita de consumo e frequência de utilização

	para o item).
	Salada ou fruta in natura -a salada deverá ser composta com 2 ingrediente servidos juntos ou separados. Salada ou frutas em dias alternados. Quadro 1. - Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita de consumo e frequência de utilização para o item).

Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão, poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes da relação constante da **Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios** com *per capita de consumo* e frequência de utilização (Quadro 1), a saber:

- Proteína animal - carnes: bovina, frango, suína, peixe.
- Guarnição: Abobrinha, abóbora, brócolis, berinjela, batata comum, batata doce, couve manteiga, couve-flor, chuchu, cenoura, espinafre, mandioca, mandioquinha, Cará, inhame, repolho, vagem etc.
- Salada: Acelga, alface, agrião, almeirão, beterraba, escarola, rabanete, repolho, rúcula, tomate, pepino etc.
- Fruta: (abacaxi, banana nanica, banana prata, caqui, pera, melancia, manga, melão, tangerina, uva etc.)
- Temperos: azeite, azeitona, tomate, alho, cebola, caldo de carne, coentro, pimentão, cheiro verde, extrato de tomate, sal, vinagre, óleo, limão, orégano, louro, tomilho, alecrim, hortelã, bem como os seguintes ingredientes destinados a preparações: amido de milho, farinha de trigo, farinha de mandioca, farinha de milho, trigo para kibe, aveia, fubá, leite e ovos. Dar Preferência para temperos naturais (alho, cebola, cheiro-verde, ervas), evitando-se temperos industrializados (saches, pó, tabletes).

Quadro1: **Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios** com *per capita de consumo* e frequência de utilização:

Gêneros e produtos alimentícios	Per capita de Consumo p/ Refeição (*)		Frequência de utilização
abacaxi, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	150 g	1 x semana
	B	100 g	1 x semana
	A	100 g	1 x semana

abóbora madura, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	B	50 g	1 x seman
abobrinha italiana, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	A	100 g	1 x seman
	B	50 g	1 x seman
abobrinha brasileira, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	B	100 g	1 x seman
	A	50 g	1 x seman
Acelga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A	80 g	1 x seman
	B	40 g	1 x seman
Agrião, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A /B	40 g	1 x seman
Alface (diversos tipos: crespa, lisa, etc... de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A /B	40 g	3 x seman
Almeirão, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A	80 g	2 x seman
	B	40 g	2 x seman
Arroz longo fino tipo 1, conforme Portaria MA 269/88	A	150 g	1 x dia
Banana maçã, nanica, prata, 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	1 unidade	1 x quinzer
Batata comum lisa, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	120 g	2 x seman
	B	60 g	2 x seman
Batata doce diversos tipos, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	120 g	1 x seman
Berinjela, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	A	100 g	1 x seman
	B	60 g	1 x seman

Beterraba, de 1ª qualidade, conforme NTA15	A /B	80g	1 x seman
	A /B	50 g	1 x seman
Brócolis, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A	150 g	1 x seman
	B	80 g	1 x seman
Caqui, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	1 Unidade	1 x seman
Cará, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	120 g	1 x quinzer
	B	60 g	1 x quinzer
Carne bovina dianteira (paleta) em unidade, cubos e tiras, resfriada, conforme NTA 3	A	150 g	1 x quinzer
Carne bovina, tipo coxão duro, bife, unidade, cubos e tiras, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	A	150 g	2 x seman
Carne bovina, tipo coxão mole - bife, unidade, cubos e tiras, resfriada, conforme NTA 3	A	150 g	2 x seman
Carne bovina, tipo patinho, moído, bife, unidade, cubos e tiras, resfriada, conforme NTA 3	A	150 g	1 x seman
Carne suína sem osso, vários tipos, conforme NTA 3	A	150 g	1 x quinzer
Cenoura, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	80g	2x seman
	B	50 g	2 x seman
Chuchu, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	A	80g	2 x seman
	B	50 g	2 x seman

Couve-flor, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A	150 g	1 x seman
	B	80 g	1 x seman
Couve manteiga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A	80 g	1 x seman
	B	40 g	1 x seman
Escarola, de 1ª qualidade conforme NTA 13	A	80 g	2 x seman
	B	40 g	2 x seman
Feijão branco, tipo 1 conforme Portaria MA 161/87	A	100 g	1 x quinzer
Feijão roxinho, carioca, rosinha, jalo tipo 1, conforme Portaria MA 161/87	A	100 g	1 x dia
Feijão preto tipo 1 , conforme Portaria MA 161/87	A	100 g	1 x quinzer
Frango tipo coxa, sobrecoxa resfriado, conforme NTA 3	A	180 g	2 x seman
Frango, em peças, peito sem osso, filé, unidade, tiras e cubos, resfriado, conforme NTA 3	A	150 g	2 x seman
Goiaba, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	1 unidade	1 x seman
Grão de bico, conforme NTA 14	A	100	1 x quinzer
Lentilha, conforme Portaria MA 065/93	A	100	1 x quinzer
Linguiça de frango ou suína ou toscana de 1ª qualidade, conforme NTA 5	A	120 g ou 2 unidades	1 x mês
Maçã nacional vários tipos, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	1 unidade	1 x quinzer
Mamão, vários tipos de 1º qualidade, conforme NTA 17	A	120 g	1 x seman
	A	80 g	1 x seman

Mandioca, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	B	40 g	1 x semana
Mandioquinha, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	80 g	1 x semana
	B	40 g	1 x semana
Manga, diversos tipos de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	120	1 x semana
Melancia, de 1º qualidade, conforme NTA 17	A	150 g	1 x semana
Melão vários tipos de 1º qualidade, conforme NTA 17	A	150 g	1 x semana
Peixe vários tipos: cação ou merluza em posta ou pescada branca ou amarela (filé), etc., congelado, conforme NTA 9	A	120 g	1 x mês
Pepino comum, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	A /B	50 g	2 x semana
Pera nacional/estrangeira, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	1 unidade	1 x semana
Rabanete, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	20 g	1 x quinzena
Repolho, de 1ª qualidade, vários tipos conforme NTA 14	A	80 g	1 x semana
	B	40 g	1 x semana
Rúcula, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A	40 g	1 x semana
Tangerina/Mexerica vários tipos cravo, murcot, ponkan de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	1 unidade	1 x semana
Tomate salada, vários tipos de 1º qualidade, conforme NTA 14	A /B	50 g	3 x semana
Uva vários tipos: como Niágara, rubi, italiana, crissom, Thompson de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	120 g	1 x semana

Vagem, vários tipos de 1ª qualidade, conforme NTA 14	A		1xsemana
Preparações: ingredientes/temperos: azeite, queijos, frios, azeitona, tomate, alho, cebola, caldo de carne, cheiro verde, coentro, cebolinha, pimentão, extrato de tomate, molho de tomate, polpa de tomate, oleaginosas, sal, vinagre, óleo, manteiga, margarina, limão, orégano, tomilho, hortelã, alecrim, aveia, amido de milho, farinha de trigo, farinha de mandioca, farinha de milho, trigo de kibe, fubá, leite e ovos.	A /B	Conforme ficha técnica da preparação e receituário	Conforme utilização da preparação

LEGENDA:

(*) *PER CAPITA (PC) de consumo compreende a PORÇÃO de alimento já preparada pronta para o consumo.*

A. 1. *PC do produto pronto para compor preparação única*

B. 2. *PC do produto pronto para compor preparação mista.*

Para fins de apontamento, faturamento e pagamento na medição da prestação de serviços de nutrição e alimentação para Unidades Escolares, somente será considerada a alimentação escolar servida completa, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia.

Sob ônus da contratada, poderão ser efetuadas análises laboratoriais, contendo entre outras, determinações referentes as características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas; a qualquer tempo, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário da refeição ou quando suspeita da ocorrência de doenças transmitidas por alimentos - DTA.

Poderá ser solicitada à contratada, sempre que se fizer necessário, a critério do CPS, o receituário e a ficha técnica da preparação, a fim de dirimir ou corrigir inadequações.

A CONTRATADA deve observar e adotar, projeto educativo para incentivo de uma alimentação saudável da unidade escolar.

Instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA:

Deverão ser observados:

a) as condições higiênicas dos veículos dos fornecedores; O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Deverá estar de acordo com a legislação vigente;

b) a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

- c) higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- d) a integridade e a higiene da embalagem;
- e) a adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- f) a realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- g) as características específicas de cada produto, conforme Decreto Estadual n.º 12.486 de 20/10/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 5/13.
- h) a correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- i) a Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou recolhimento de resíduos e lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Sustentabilidade

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos o descarte correto de resíduos, uso racional da água e energia elétrica, aproveitando dos alimentos, dentre encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da Contratada, esperadas com essas medidas;

- a. 1. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- b. 2. Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água
- c. 3. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.

d) Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

- Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

1. Lavagem de folhas e legumes:

- Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);

2.

2.1.

- i. 2.1.1. Descascar legumes e frutas;
- ii. 2.1.2. Cortar carnes, aves, peixes, etc.;
- iii. 2.1.3. Limpar os utensílios: panelões, bandejas etc.; - Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

3. Outras práticas:

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
- Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente;
- Não utilizar água para descongelar alimentos;
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva; - Jogar os restos ao lixo.

4.2. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

1.

- a. 1.1. A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto Estadual nº 45.765, de 20/04/2001);
- b. 1.2. Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

2.

- c. 2.1. Toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) realizada nas dependências da Contratada deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- d. 2.2. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

- e. 2.3. Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.
- f. 2.4. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- g. 2.5. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- h. 2.6. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- 3.
 - i. 3.1. Efetuar manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- 4.
 - j. 4.1. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
 - k. 4.2. A Contratada deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

4.3. REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

- 1.
 - a. 1.1. O Nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.
 - b. 1.2. Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, saladas e frutas.
 - c. 1.3. O Nutricionista da Contratada deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas;
 - d. 1.4. O Nutricionista da Contratada, se obriga a visitar o site www.codeagro.sp.gov.br, da "CODEAGRO - Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios" da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo, para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";
 - e. 1.5. Enriquecer os Cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.;
 - f. 1.6. O Nutricionista da Contratada deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios;
 - g. 1.7. O Nutricionista da Contratada deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter ao Contratante a aprovação de tais substituições;

- h. 1.8. As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;
- i. 1.9. Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

I. Lave bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lave folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha;

II. Coloque, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilize 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos.

Obs.: Nunca as deixe de molho após cortadas ou descascadas.

- III. 1. Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- IV. 2. Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as;
- V. 3. Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

4.4. PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

- 1.
 - a. 1.1. Recomenda-se a implantação de Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos;
- 2.
 - b. 2.1. Quando implantado, pela Contratada, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:

1.MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS

São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel; e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

3.

3.1. 2.MATERIAIS RECICLÁVEIS

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para

a

identificação, por cores, nos recipientes coletores (**VERDE** para vidro, **AZUL** para papel, **AMARELO** para metal, **VERMELHO** para plástico e **BRANCO** para lixo não reciclável).

Os recipientes adequados para a coleta seletiva são:

-
-
-
- vidro (recipiente verde)
- plástico (recipiente vermelho)
- papéis secos (recipiente azul)
- metais (recipiente amarelo)
- lixo não reciclável (recipiente branco)

1.

- c. 1.1. Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

4.5. PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

1.

- a. 1.1. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- b. 1.2. Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
- c. 1.3. Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- d. 1.4. Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei Federal nº 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto Federal nº 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante, são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I - Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados à Aplicação em objetos inanimados e ambientes;
- e. 1.5. Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.

4.6. CONTROLE DE EMISSÃO DE POLUENTES

1.

- a. 1.1. Utilizar para transporte dos alimentos e das refeições veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;
- b. 1.2. Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (corretiva e preventiva);

4.7. CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

a) Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo

à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

4.8. DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COCÇÕES

a) Em conformidade com a Lei Estadual nº12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

5. DESNECESSIDADE DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

Não haverá exigência da garantia da contratação, de forma a não encarecer o preço do objeto, considerando que já constará no contrato cláusula resolutiva, uma vez que se trata de contratação emergencial.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

1.

5.1 Condições de execução

A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

Início da execução do objeto: de imediato a partir da assinatura do contrato.

A Contratada deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

Programação das atividades de nutrição e alimentação junto à comunidade escolar, com elaboração de material educativo a ser distribuído ou fixado na unidade escolar;

Elaboração de cardápio diário completo – mensal (modelo 1), com a devida aprovação da CONTRATANTE;

Modelo1: Modelo de envio de cardápio para análise da DAE/CPS

Logo empresa		Cardápio mês:			
Dia da semana	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Data					
Acompanhamento					
PC consumo/ medida caseira					
Prato Principal					
PC consumo/ medida caseira					
Guarnição					
PC consumo/ medida caseira					
Fruta/ salada					
PC consumo/ medida caseira					
VCT					
Data					
Acompanhamento					
PC consumo/ medida caseira					
Prato Principal					
PC - unidade/ medida caseira					
Guarnição					
PC consumo/ medida caseira					
Fruta/ salada					
PC consumo/ medida caseira					
VCT					
Data					
Acompanhamento					
PC consumo/medida caseira					
Prato Principal					
PC consumo/ medida caseira					
Guarnição					
PC consumo/ medida caseira					
Fruta/ salada					
PC consumo/ medida caseira					
VCT					
Data					
Acompanhamento					
PC consumo/ medida caseira					
Prato Principal					
PC consumo/ medida caseira					
Guarnição					
PC consumo/ medida caseira					
Fruta/ salada					
PC consumo/ medida caseira					
VCT					
PC CONSUMO=	compreende a porção de alimento já preparada pronta para o consumo				
Medida caseira=	utensílio comumente utilizado pelo consumidor para medir alimentos				
Responsável técnico:					CRN

Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Portaria CVS-5/13, e legislações sanitárias vigentes.

Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação nas instalações e dependências da Contratada de acordo com a Legislação vigente;

Manter nas unidades escolares mão de obra especializada para as Atividades de: recebimento da refeição transportada; operacionalização, distribuição e porcionamento aos comensais; coleta de amostra; higienização, limpeza e guarda dos equipamentos e utensílios; higienização e limpeza dos espaços destinados à distribuição e consumo das refeições, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e legislação vigente, em número suficiente; em condições de saúde compatível com suas atividades; Padrão de higiene, uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções; Bons hábitos de higiene; higiene correta das mãos; Ausência de adereços (bijuterias), cigarro, bolso sem objetos; Unhas curtas sem esmalte; sem maquiagem; Uniformizado - UNIFORME COMPLETO - limpo e em perfeito estado: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, contentor de proteção dos cabelos – redes de malha fina ou descartável, touca ou similar.

Coleta de amostras de toda alimentação preparada nas instalações e dependências da Contratada e nas unidades escolares indicadas pela contratante conforme legislação vigente. A amostra coletada na unidade escolar deverá permanecer e ser armazenada na mesma, em equipamento da empresa, obedecendo as exigências da legislação vigente;

Transporte das refeições até a(s) unidade(s) indicada(s) pelo Contratante conforme legislação vigente, em especial a Portaria CVS-15/91:

Veículos: exclusivo para este fim; revestimento interno liso, impermeável, atóxico, lavável e resistente; bom estado de conservação, limpos, organizados, livres de produtos tóxicos, animais, insetos, roedores, pessoas, substâncias e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos; garantir a integridade e a qualidade dos produtos; controle térmico no compartimento de carga; cabine do condutor isolada do compartimento de carga. Alimentos, descartáveis e utensílios para alimentos não devem estar diretamente sobre o piso dos veículos. Observações: Veículo: compatível quantidade contratada; certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária; Higienização diária e conservação.

Horário: Deverão ser cumpridos os horários de entrega estabelecidos pela Unidade.

Temperatura: Manutenção da temperatura dos alimentos durante o transporte. Aferir a temperatura no recebimento de todos os recipientes com preparações e/ou alimentos. Deverá obedecer às temperaturas exigida pela legislação:

Produto	Temperatura
Saladas/ frutas manipuladas	No máximo a 10°C
Preparações quentes	No mínimo a 60°C

Funcionários/ entregadores: apresentar-se em condições de higiene, uniformizados e identificados.

Preparações/ Alimentos: acondicionadas em caixa térmica hot box e recipientes refrigerados em condições adequadas de higiene, temperatura e conservação. As preparações deverão estar de acordo com o cardápio aprovado, assim como sua apresentação e características sensoriais.

Cada veículo deverá possuir uma tabela/planilha de controle da empresa contendo os seguintes dados referentes à:

- 1) Horário de saída da refeição/preparação;
- 2) Respectiva temperatura de envase de cada recipiente de transporte (hot box);
- 3) Assinatura e dados do responsável pela aferição e responsável técnico;
- 4) O responsável da empresa na unidade escolar, aferirá a temperatura e assinará a planilha com respectivos dados da aferição. Em caso de dúvidas, o responsável técnico da empresa deverá orientar por escrito a conduta a ser seguida.

Distribuição das refeições nos espaços destinados ao consumo, nas unidades indicadas pelo Contratante, devidamente acondicionados nos balcões térmicos e refrigerados, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas de acordo com cada preparação, conforme legislação vigente.

O porcionamento das refeições aos alunos, deverá ser uniforme e realizado por mão de obra especializada da Contratada em número suficiente e observadas as normas vigentes de vigilância sanitária, utilizando-se de utensílios apropriados e sistema "self-service" parcial, seguindo o per capita de consumo indicado na **Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios**, da seguinte forma:

Preparações culinárias: dispostas nos balcões térmicos e refrigerados;

Prato principal, a guarnição e a fruta: porcionados por colaboradores da Contratada. A Fruta deverá ser distribuída por unidade, fatia ou pedaços, em porções individuais, em recipiente individual descartável e /ou embalada individualmente;

Salada, arroz, feijão e ou macarrão dispostos nos balcões térmicos/ refrigerados: o Aluno se serve.

Molhos: temperos em sachê ou em outros recipientes adequados, devidamente identificados com data de validade, disponibilizados por ocasião do consumo;

Observação: O porcionamento assim como a maneira de distribuição, utensílios entre outros, estarão vinculados à Protocolos sanitários nos casos de pandemias entre outras situações que exijam alterações no modo de porcionamento e distribuição.

Higienização e limpeza de todas as dependências vinculadas a prestação de serviços de nutrição e alimentação, ao fornecimento de refeições e dos utensílios individuais utilizados pelos alunos. Será de Responsabilidade da Contratada: Manter absoluta higiene na manipulação e transporte dos

alimentos; Manter os utensílios, equipamentos e os locais de distribuição e consumo dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes, durante e após sua utilização, com uso de produtos registrados na ANVISA; Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos alunos, na distribuição; Higienizar os utensílios, equipamentos e os espaços utilizados na unidade escolar antes, durante e depois da distribuição; Manter as condições de higiene em todas as etapas; Recolhimento diário e quantas vezes se fizerem necessárias de restos alimentares e de descartáveis; acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando ao local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental.

Elaboração de Manual de Boas práticas da unidade escolar com os procedimentos operacionais padronizados (POPS). O manual de Boas Práticas e os POPs a que se refere este item, deverão estar na unidade no início do contrato.

Cada unidade atendida pela CONTRATADA deverá possuir escala de funcionários/manipuladores contendo o nome, horário de trabalho, telefone de contato, entre outros com cópia do atestado de saúde ocupacional.

O documento a que se refere este item, deverá estar na unidade no início do contrato.

Disponibilizar no início do contrato, móveis separados para a guarda de utensílios e pertences pessoais de funcionários.

5.2 CRONOGRAMA DE REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:

5.2.1 Cronograma da Etec Monsenhor Antônio Magliano

Ano	Mês	Dias L
2 SEMESTRE 2024	AGOSTO	
	SETEMBRO	
	OUTUBRO	
	NOVEMBRO	
	DEZEMBRO	
1 SEMESTRE 2025	FEVEREIRO	
	MARÇO	
	ABRIL	

	MAIO	
	JUNHO	
	JULHO	

5.2.2 Cronograma da Etec Deputado Paulo Ornellas Carvalho de Barros

Ano	Mês	Dias L
2024	AGOSTO	
	SETEMBRO	
	OUTUBRO	
	NOVEMBRO	
	DEZEMBRO	1. a 04

Ano	Mês	
2025	FEVEREIRO	
	MARÇO	
	ABRIL	
	MAIO	
	JUNHO	
	JULHO	

5.3 Local e horário da prestação dos serviços

Os serviços serão prestados nas ETECs abaixo, com os respectivos endereços.

Os serviços serão prestados no seguinte horário, conforme tabelas abaixo:

Dados das unidades, horário e número estimado de Refeições/dia - Número de alunos para a refeição almoço e/ou jantar, e número mínimo de funcionários para o atendimento dos alunos, por refeição:

LOTE 1				
088– ETEC MONSENHOR ANTÔNIO MAGLIANO				
Praça Doutor Marinho Funchal de Barros, 277, Garça, CEP 17402.-059 TEL. (14) 3471-0099				
Tipo de Refeição	Horário da distribuição da refeição para os alunos	Estimativa de N° alunos 2° sem/2024	Estimativa de N° alunos 1° sem/2025	Estimativa mínima de funcionários
Almoço	Das 12h00 às 13h00	165	165	2
Jantar	Das 18:00 às 19:00	270	270	3

093– ETEC DEPUTADO PAULO ORNELLAS CARVALHO DE BARROS				
R. Prof. Edson José Puga, 100 - José Ribeiro, Garça, CEP 17400.-000 TEL. (14) 3471-1534				
Tipo de Refeição	Horário da distribuição da refeição para os alunos	Estimativa de N° alunos (final de semana e feriado) 2° sem/2024	Estimativa de N° alunos (final de semana e feriado) 1° sem/2025	Estimativa mínima de funcionários
Almoço	Das 12h00 às 13h00	30	40	1
Jantar	Das 18:00 às 19:00	30	40	1

**Considerando adesão dos alunos à alimentação; a técnica dietética utilizada nas preparações; a aceitação do cardápio; a qualidade da alimentação ofertada; as requisições semanais das unidades escolares; e demais situações que poderão advir, onde poderá alterar o número de alunos para o consumo, podendo variar dentro dos valores informados para cada unidade, incluindo o número de funcionários para o recebimento, distribuição, reposição e higienização.*

5.4. Rotinas a serem cumpridas

A rotina da empresa deve estar de acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e DC nº 215, de 01 de agosto de 2002, além das legislações sanitárias estaduais e municipais vigentes.

5.5. Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc.):

- a) Os produtos de origem animal deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.
- b) Temperaturas recomendadas para o recebimento:

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	de 04 a 07°C ou conforme recomendação do fabricante
Carnes congeladas	- 12°C ou temperatura menor ou conforme recomendação do fabricante
Demais produtos (Frios e embutidos)	de 04 a 10°C ou conforme recomendação do fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou conforme recomendação do fabricante

5.6. Recebimento de hortifrutigranjeiros:

- a) Para o recebimento de hortifrutigranjeiros, deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.
- b) Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

5.7. Recebimento de leite e derivados:

- a) O leite e derivados, deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.
- b) Quando do recebimento, deverão ser conferidos rigorosamente:
- - o prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo; e,
 - as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.
 - as embalagens devem apresentar informação nutricional exigida pela legislação vigente
- c) Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Laticínios	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

5.8. Recebimento de estocáveis:

- a) Os estocáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo, apresentando informação nutricional exigida pela legislação vigente;
- b) Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.
- c) Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

Produtos estocáveis	Temperatura ambiente
---------------------	----------------------

5.9. Recebimento de produtos industrializados:

a) Os produtos industrializados devem ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo, apresentando informação nutricional exigida pela legislação vigente.

5.10. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza:

a) Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

b) No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.

c) Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado na ANVISA e atender a legislação vigente.

5.11. Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros:

a) As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos e alguns tipos de frutas, devem apresentar rotulagem e ser armazenadas em equipamento de refrigeração exclusivo. Na impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos. Ficam vetados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento;

b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

c) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre *pallets* ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

d) Dispor os alimentos em *pallets*, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;

e) Os produtos de prateleiras devem ser mantidos em distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas. Os *pallets*, prateleiras e ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

f) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;

g) Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;

h) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do teto no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

- i) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- j) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- k) Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- l) Matérias primas e ingredientes que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais, devem ser manipulados com utensílio exclusivo e acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência;
- m) Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- n) Acondicionar alimentos destinados à refrigeração em volumes que permitam adequado resfriamento do centro geométrico do produto. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos num mesmo refrigerador, aqueles prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos. O refrigerador deve estar regulado para o alimento que necessitar a temperatura mais baixa;
- o) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- p) Caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração ou congelamento, se armazenadas em local delimitado, ou num equipamento exclusivo para este fim e não devem apresentar sinais de umidade ou bolores;
- q) Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- r) Os produtos reprovados na recepção, ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção. Não é permitido comercializar alimentos com embalagens que apresentem sujidades, rasgadas e/ou furadas; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas;
- s) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- t) É proibido o recongelamento dos alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- u) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 (vinte e quatro) horas para os pescados;

v) Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;

x) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

y) Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

w) Alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos, ou prontos para o consumo, devem ser armazenados sob refrigeração, protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: identificação, data de preparo e prazo de validade.

z) Produtos crus, ou minimamente processados, ou que exalem odor, ou exsudem devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos termicamente processados. Não estocar os alimentos sob condensadores e evaporadores das câmaras frigoríficas, para evitar a contaminação

aa) As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as recomendações a seguir:

I - Produtos congelados:

Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (Dias)
0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos)	10
- 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)	20
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90

II - Produtos resfriados:

Produtos Resfriados	Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (Dias)

Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cocção	Máximo 2 (dois graus)	1
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4 (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados;	Máximo 5 (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	7

5.12. Pré-preparo e preparo dos alimentos na Unidade de Alimentação e Nutrição:

A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

- a) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

- b) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- c) Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- d) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 60°C;
- e) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- f) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;
- g) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- h) A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:
 - I - os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de cento graus Celsius;
 - II - a reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer das características sensoriais como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de fumaça. Se isso ocorrer deve ser desprezado;
 - III - para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios;
 - IV - o óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais, porque contamina as tubulações e provoca poluição;
 - V - óleos de fritura utilizados e inservíveis devem ser reciclados por empresas que os utilizam para a fabricação de biodiesel, sabões e tintas;
- i) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente;
- j) Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote.
- k) Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua abaixo de 4°C e carne pronta acima de 65°C;
- l) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;

- m) Utilizar somente maionese industrializada, **NÃO** utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, etc.);
- n) Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), etc.;
- o) A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado.

5.13. Higienização dos alimentos

Regras Básicas:

- a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- c) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- d) As portas dos refrigeradores e das câmaras frias (se houver) devem ser mantidas bem fechadas;
- e) Utilizar água potável;
- f) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- g) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- h) Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico. É vedada a reutilização de embalagens de alimentos conforme legislação vigente;
- i) Identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06° C.

5.14. Hortifrutigranjeiros

- a) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 minutos;
- b) Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
- c) Espera para distribuição sob refrigeração, no máximo, 10° C;
- d) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

5.15. Cereais e Leguminosas

- a) Escolher os grãos a seco (arroz, feijão entre outros)

- b) Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

5.16. Forma de Distribuição e Porcionamento das refeições

a) A temperatura dos alimentos crus e prontos para o consumo devem ser mantidas durante o transporte da unidade de Alimentação e Nutrição até as unidades escolares indicadas pelo Contratante. Deverá ser aferida a temperatura de todas as preparações e recipientes no recebimento na unidade escolar. Deverá obedecer às temperaturas exigida pela legislação:

Produto	Temperatura
Saladas/ frutas manipuladas	No máximo a 10°C
Preparações quentes	No mínimo a 60°C

a1) **Em caso de dúvidas, o responsável técnico da empresa deverá orientar por escrito a conduta a ser seguida.**

b) O processo de porcionamento da alimentação deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

c) Porcionar uniformemente as refeições, e seguindo a **Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios** com *per capita* de consumo e frequência de utilização (item 2.8), utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;

O porcionamento das refeições será efetuado da seguinte forma:

- Almoço e jantar: porcionados em pratos de mesa, fundo, de vidro resistente com dimensões adequadas à porção (evitando que os alimentos caiam sobre o balcão, a mesa e o chão), acompanhados de talheres (garfo e faca) em aço inox;
- saladas e molhos: distribuída a granel e porcionadas individualmente de acordo com o per capita, acrescentando-se temperos em sachê ou em outros recipientes adequados, devidamente identificados com data de validade, disponibilizados por ocasião do consumo;
- fruta: distribuídas por unidade, fatia ou pedaços, em porções individuais, em recipiente individual descartável e/ou embaladas individualmente;

c1) Observação: O porcionamento assim como a maneira de distribuição, utensílios entre outros, estarão vinculados á Protocolos sanitários nos casos de pandemias entre outras situações que exijam alterações no modo de porcionamento e distribuição.

d) O fornecimento será efetuado na forma de refeição transportada, devendo as preparações serem transportadas a granel, devidamente acondicionadas em caixa térmica hot box e recipientes refrigerados, até o(s) local(is) de distribuição indicado(s) pelo Contratante, e acondicionados nos equipamentos de distribuição.

e) Os alimentos preparados devem ser acondicionados nos equipamentos de manutenção a quente somente quando, em todas as suas partes, a temperatura estiver acima de 60°C. Os alimentos acondicionados no balcão térmico e refrigerado devem ser mantidos e dispostos de forma organizada, sem sobreposições, em recipientes de tamanhos compatíveis com as dimensões dos equipamentos e de forma que as temperaturas indicadas para a conservação dos alimentos sejam mantidas em todas as partes dos produtos e obedecer aos critérios de tempos x temperaturas, apresentados na tabela a seguir. Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.

Produtos	Temperatura em °C (no centro geométrico)	Tempo de exposição em horas
Alimentos quentes	Mínima de 60 °C	Máximo 6 h
	Abaixo de 60 °C	Máximo 1 h
Alimentos frios	Até 10 °C	Máximo 4 h
	Entre 10 e 21 °C	Máximo 2 h

e1) Em caso de dúvidas, o responsável técnico da empresa deverá orientar por escrito a conduta a ser seguida a unidade escolar e/ou ao CPS.

f) O porcionamento das refeições aos alunos, deverá ser realizado por mão de obra especializada da Contratada em número suficiente e observadas as normas vigentes de vigilância sanitária, utilizando-se de utensílios apropriados e sistema “self-service” parcial em que o funcionário faz o porcionamento do prato principal, da guarnição e da fruta enquanto o aluno se serve de salada, arroz, feijão e ou macarrão dispostos nos balcões térmicos/ refrigerados.

5.17. Materiais a serem disponibilizados

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:

- A. 1. os balcões térmicos utilizados para as preparações quentes na distribuição nas unidades indicadas pela contratante devem: estar em bom estado de conservação e em boas condições de uso e funcionamento, fabricados com material sanitário, possuir no mínimo 4 cubas GN, com alças e tampas; garantir a temperatura adequada dos alimentos através de **sistema de aquecimento com resistência a seco (será vedada a utilização de sistema de aquecimento por banho-maria)**; não oferecer risco de contaminação para o produto, estar disponíveis em quantidades suficientes, de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção, as características dos produtos ou padrão do cardápio e o sistema de distribuição.
- B. 2. Balcões refrigerados utilizados para salada e frutas na distribuição nas unidades indicadas pela contratante devem: estar em bom estado de conservação e em boas condições de uso e funcionamento; ser fabricados com material sanitário, garantir a temperatura adequada dos alimentos; não oferecer risco de contaminação para o produto, estar disponíveis em quantidades suficientes, de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção, as características dos produtos ou padrão do cardápio e o sistema de distribuição.
- C. 3. Termômetro digital tipo espeto em quantidade suficiente; aferidos regularmente e mantido o certificado de calibração na unidade escolar.
- D. 4. Balança digital de precisão com capacidade de peso de 1 grama até 10kg, com graduação de 1 grama; para que a CONTRATANTE possa verificar o porcionamento no momento da distribuição.
- E. 5. Disponibilizar os utensílios e descartáveis considerados necessários para a distribuição, porcionamento e consumo das refeições. Deverão estar disponíveis em quantidades suficientes, de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção, as características dos produtos ou padrão do cardápio e o sistema de distribuição.
- F. 6. Utensílios de mesa:

Prato de vidro incolor, fundo (dimensões que evitem que os alimentos caiam sobre o balcão, a mesa e o chão), transparente, liso; de vidro temperado resistente a choques térmicos e mecânicos;

Garfo de mesa produzido totalmente em aço inox, sem decoração, corpo e cabo monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas;

Faca de mesa produzida totalmente em aço inox, ponta arredondada, sem decoração, lâmina e cabo monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas.

Descartável para fruta, de acordo a característica do produto e tipo de preparação (unidade, pedaços, fatia, entre outros)

- G. 1. Utensílios de distribuição: concha, escumadeira, colher de servir, pegador, outros.
- H. 2. Utensílios para higienização: escorredor industrial de pratos e talheres.

5.19. Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

De acordo com as Resoluções FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e nº 02, de 10 de março de 2023, capítulo I Art. 3º, no qual menciona que alimentação escolar é todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo, e Art. 3º no qual menciona que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado em atender de acordo com as diretrizes estabelecidas na legislação. Especificação da garantia do serviço (**art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021**)

O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

5.20. Procedimentos de transição e finalização do contrato

Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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.

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão ou entidade poderá convocar representante da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada 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 da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

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.

Fiscalização

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

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);

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);

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).

O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, IV).

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);

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);

A fiscalização técnica dos contratos deve avaliar constantemente a execução dos serviços através do Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no *Anexo A*, para aferição da qualidade da prestação dos serviços, que poderá acarretar o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

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.

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.

O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

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.

A 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 as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.

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.

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).

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/ME nº 98, de 2022, e o artigo 1º, VII, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

A fiscalização de que trata este item 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.

As disposições previstas neste Termo de Referência quanto à fiscalização técnica não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.

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

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).

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).

Sempre que solicitado pelo Contratante, a Contratada 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.

Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

Assegurada a fiscalização da prestação de serviços de nutrição e alimentação contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

- a. 1. Exercer a fiscalização da prestação de serviços de nutrição e alimentação contratados, acompanhando o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando os horários estabelecidos, as quantidades de refeições entregues, distribuídas e servidas, qualidade da refeição e a compatibilidade com o cardápio estabelecido;
- b. 2. Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, indicando e aplicando as eventuais notificações, multas, penalidades e sanções por inadimplemento contratual;
- c. 3. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições recebidas, mantendo o registro;
- d. 4. Realizar a avaliação diária de desempenho e qualidade da prestação de serviços de nutrição e alimentação prestado pela Contratada através de sistema próprio CPS;
- e. 5. Realizar a avaliação mensal através do sistema CPS das atividades desenvolvidas pela Contratada;

- f. 6. Aprovar as faturas da prestação de serviços de nutrição e alimentação somente das refeições efetivamente aceitas e servidas.

A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências referentes à prestação de serviços de nutrição e alimentação da Contratada, podendo:

- a. 1. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e /ou alimentos que apresentem condições impróprias às preparações/consumo;
- b. 2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios, bem como dos veículos utilizados para o transporte das refeições.

A fiscalização da prestação de serviços de nutrição e alimentação pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

Gestor do Contrato

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).

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).

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).

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).

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).

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.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo A para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

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.

A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios, de acordo com o sistema AVIS/BEIJA FLOR do CPS:

- a) Quanto ao transporte;
- b) Quanto à entrega;
- c) Quanto à distribuição;
- d) Quanto à finalização;

7.1. Avaliação realizada pela unidade escolar

A “Avaliação de Qualidade do Fornecimento de Refeição”, será realizada através do preenchimento de informações diárias por sistema próprio do Centro Paula Souza – CPS, disponível online, com senhas próprias para cada unidade escolar atendida, devendo ser atribuídos os valores 5 (cinco) – atende; 4 (quatro) - atende com falhas; 3 (três) - atende com faltas; 2 (dois) - não atende; 1 (um) - não se aplica e 0 (zero) - não avaliado, para cada item avaliado, correspondente aos conceitos respectivamente.

7.2. Pontuação a ser utilizada em todos os itens avaliados pela unidade escolar

As avaliações diárias devem ser preenchidas pela unidade escolar, atribuindo-se os valores de 0 a 5 nos campos, sendo que deixando em branco será registrado o 0 (zero) que indica não avaliado para o respectivo item. Para atribuir os valores será utilizada a seguinte referência:

5 – ATENDE: quando o item considerado estiver plenamente atendido - O OBJETIVO FINAL FOI ALCANÇADO.

4 - ATENDE COM FALHAS: quando o item considerado tiver sido atendido, mas existirem pequenas falhas nada ou pouco comprometedoras, ou seja, podem e devem ser corrigidas, mas não prejudicam significativamente o resultado final.

Ex: sempre é servido alface ou um tipo único de fruta, ou houve uma pequena falha ou também no caso de atraso. A indicação da falha sugere necessidade de maior variedade ou de alguma correção ou aperfeiçoamento para garantir a qualidade da refeição - O OBJETIVO FINAL FOI ATINGIDO, PODENDO SER MELHORADO, APERFEIÇOADO.

3 - ATENDE COM FALTAS: quando o item considerado foi atendido parcialmente ou com faltas que em parte comprometeram o alcance total do objetivo final. Ex: faltou sobremesa, ou a proteína foi servida em porção muito pequena, ou faltou algum tipo de equipamento ou utensílio ou ainda, faltou algum item ou refeição para parte dos alunos - O OBJETIVO FINAL FOI ATINGIDO PARCIALMENTE, POIS HOUVE FALTA DE ALGO E DEVE SER MELHORADO.

2 - NÃO ATENDE: quando algo considerado grave impede que a refeição seja utilizada e servida.

Ex: comida estragada, falta de um dos itens do cardápio para todos os alunos, comida não servida por alguma razão de responsabilidade da empresa - O OBJETIVO FINAL NÃO FOI ATINGIDO.

1 -NÃO SE APLICA: quando não cabe a avaliação, em função do contrato ou do tipo de alimento servido. Ex: se a comida é recebida já preparada na escola, o item preparo não se aplica e deve ser avaliado se houver visita no local do preparo. Se a comida é preparada na escola, não se aplicará o item transporte - atribuir a nota 1-um - NÃO EXISTE OBJETIVO A SER AVALIADO.

0 - NÃO AVALIADO: quando por alguma razão o item em questão não foi observado ou avaliado. Neste caso atribuir a nota 0 (zero) e registrar justificativa na observação - POR ALGUMA RAZÃO O ITEM NÃO FOI AVALIADO.

Atende	Atende com falhas	Atende com faltas	Não atende	Não se aplica	Não avaliado
5 (cinco) pontos	4 (quatro) pontos	3 (três) pontos	2 (dois) pontos	1 (um) pontos	0 (zero) pontos

Condições complementares

Na impossibilidade de se avaliar determinado item por qual que razão, será considerada como atendido plenamente, ou seja, atribuindo nota máxima no item.

Quando atribuídas as notas de 4 (quatro) a 2 (dois), a Unidade responsável deverá notificar a Contratada por instrumento próprio para este fim, encaminhando cópia do mesmo para o responsável no CPS, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

A Contratada poderá solicitar prazo visando o atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato.

Caso a Unidade escolar informe o conceito não avaliado e/ou não se aplica, para efeito de cálculo da pontuação - percentual total da contratada, será considerado como item atendido, ou seja, pontuação máxima para o item.

7.2. RESPONSABILIDADES

7.2.1. Equipe Responsável

Pessoal indicado pela Direção da unidade escolar que é responsável pela Avaliação diária da prestação de serviços de nutrição e alimentação da Contratada e encaminhamento ao Gestor do Contrato de toda

documentação, utilizando-se da Avaliação gerada pelo Sistema, juntamente com as justificativas (quando for o caso), para os itens avaliados com notas de 4 (quatro) a 2 (dois).

7.2.3. Gestor do Contrato

- Responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à Contratada;
- Responsável pela solicitação de aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- Dar publicidade, em local visível e acessível à comunidade escolar, as providências tomadas pela unidade escolar em relação às ocorrências com a alimentação transportada: notificações, entre outros.
- Avaliar os aspectos constantes deste instrumento de acordo com o Sistema.

7.3. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

Cabe a cada Unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base na Avaliação de Qualidade do Fornecimento da Refeição, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando no Sistema as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

A Avaliação diária das unidades escolares registrada no Sistema, consolidará o resultado representados em pontos, que totalizados refletirão a avaliação mensal do fornecimento pela empresa contratada.

No final do mês de apuração, a equipe responsável deve encaminhar, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das medições, a Avaliação mensal de Qualidade do Fornecimento de Refeição gerada pelo sistema no período, acompanhada das justificativas para os itens que receberam nota 0 (zero) ou 1 (um), para o Gestor do Contrato.

Cabe a cada Unidade, por meio do respectivo Gestor do Contrato, mensalmente, e com base em todos os quesitos da avaliação gerados durante o período, consolidar a avaliação e encaminhar 1 (uma) via para a Contratada, da Avaliação da prestação de serviços de nutrição e alimentação que retrata a síntese das avaliações diárias e poderão ser geradas pelo Sistema durante este período (Tabela 1).

De posse dessa avaliação, o Gestor do Contrato deve aplicar na medição seguinte as penalidades cabíveis previstas neste procedimento, garantindo a Defesa Prévia à Contratada.

Cabe ao gestor do contrato encaminhar mensalmente à Contratada, no fechamento das medições, o quadro-resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês a performance global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

Avaliação de Qualidade do Fornecimento

Avaliação da Qualidade da prestação de serviços de nutrição e alimentação preenchida diariamente pela unidade escolar

A metodologia adotada neste contrato é realizada através do Sistema de Avaliação de Desempenho, que consiste na ponderação individual diária de parâmetros dos quesitos de qualidade do fornecimento, através dos quais são aferidos os resultados que servirão de subsídios para a avaliação mensal de desempenho.

Conforme exposto, a avaliação diária de desempenho preenchida pela unidade escolar no Sistema, de que trata este documento deve ser processada com os seguintes fatores de pontuação:

Atende	Atende com falhas	Atende com faltas	Não atende	Não se aplica	Não avaliado
5 (cinco) pontos	4 (quatro) pontos	3 (três) pontos	2 (dois) pontos	1 (um) pontos	0 (zero) pontos

Serão avaliadas as seguintes variáveis gerenciais:

1. Quanto ao transporte: referente aos veículos que transportam à alimentação:

a) adequação do veículo: Veículo (s) próprio (s) para transporte de alimentos adequados no que diz respeito ao espaço necessário, com área de alimentos devidamente isolada e exclusiva, capaz de acolher os pallets, hotbox ou similares na quantidade necessária e posicionamento adequado.

b) Higiene no transporte: Higiene dos equipamentos e veículos de transporte de alimentos tanto interna como externamente, sem objetos e materiais estranhos, livre de odores indesejáveis, de umidade inadequada e com o isolamento necessário que garanta a impossibilidade de contaminações e com capacidade de manter estáveis as temperaturas dos alimentos durante o transporte;

c) segurança no transporte: Segurança no acondicionamento dos alimentos nos veículos de transporte de alimentos com os recipientes devidamente fixados e sem riscos de tombamentos, transbordamento, danos, contaminação ou desagregação dos alimentos transportados, sem sobrecargas ou alocação fora da área específica de transporte.

d) certificações obrigatórias: Veículo e condutores devidamente certificados, atendendo à legislação própria e específica para o transporte de alimentos perecíveis e processados para consumo imediato.

	Atende	Atende	Atende	Não	Não se	Não
--	--------	--------	--------	-----	--------	-----

Parâmetro avaliado – Quanto ao transporte		com falhas	com faltas	atende	aplica	avaliado
	5 (cinco) pontos	4 (quatro) pontos	3 (três) pontos	2 (dois) pontos	1(um) pontos	0 (zero) pontos
Adequação do veículo						
Higiene no transporte						
Segurança no transporte						
Certificações obrigatórias						

Quanto à entrega: verificar no momento do recebimento da alimentação:

- a. **Pontualidade:** Pontualidade da entrega, sendo esta realizada dentro dos prazos de tolerância devidamente combinados, nos horários definidos conforme o tipo de refeição oferecida.
- b. **Pessoal na entrega:** Pessoal devidamente trajado e quantitativamente suficiente no momento da entrega, de forma a viabilizar a alocação dos alimentos no local previsto, nas embalagens adequadas e no horário previsto.
- c. **Temperatura de recepção:** Temperatura dos alimentos adequada no momento da recepção utilizando como referência o máximo de 10°C para saladas e frutas manipuladas, e o mínimo de 60°C para alimentos quentes, sempre devidamente acondicionados e considerando o momento da chegada e da distribuição. Todos os recipientes/cubas devem ser mensurados.
- d. **Acondicionamento dos alimentos:** Alimentos recebidos de forma devidamente acondicionada alimentos acondicionados nas embalagens e recipientes adequados (hotbox ou similares) para a manutenção até o momento da distribuição e também para o momento e forma de distribuição, considerando o tipo de alimento, de refeição e a quantidade a ser distribuída e tempo disponível para tanto.
- e. **Cardápio suficiente na entrega:** Todos os componentes do cardápio entregues nas quantidades adequadas conforme previsto, considerando a quantidade suficiente em todos os tipos de alimentos que

compõem o cardápio, sendo a quantidade de alimentos adequados para consumo na entrega. AVALIAR VISUALMENTE PELO NÚMERO DE RECIPIENTES DE TRANSPORTE.

f. Cardápio correto na entrega: Alimentos entregues na diversidade prevista no cardápio completo, considerando todas as categorias e a diversidade proposta, em quantidade suficiente para a totalidade das refeições previstas no cardápio aprovado pelo CPS. Substituições de itens podem ser aceitas somente quando autorizadas pelo CPS, caso contrário considerar 4 (atende com falhas).

Parâmetro Avaliado quanto à entrega	Atende	Atende com falhas	Atende com faltas	Não atende	Não se aplica	Não avaliado
	5 (cinco) pontos	4 (quatro) pontos	3 (três) pontos	1. (dois) pontos	1(um) pontos	0 (zero) pontos
Pontualidade						
Pessoal na entrega						
Temperatura de recepção						
Acondicionamento dos alimentos						
Cardápio suficiente na entrega						
Cardápio correto na entrega						

Quanto à distribuição: verificar durante a distribuição de refeição aos alunos:

a. Pessoal – quantidade e trajas: Pessoal que serve devidamente trajados para tanto, com uniforme completo e em número suficiente, considerando o tipo de refeição, o número a ser servido e o tempo disponível para tanto.

b. Temperatura adequada: Alimento servido na temperatura adequada em todas as cubas, de acordo com o tipo de alimento permanecendo na faixa prevista do começo ao final do serviço. Utilizar como referência o máximo de 10°C para saladas e frutas manipuladas, e o mínimo de 60°C para alimentos quentes, sempre devidamente acondicionados e considerando o momento da chegada e da distribuição. Todos os recipientes/cubas devem ser mensurados.

c. Equipamentos para servir: Balcão térmico e refrigerado entre outros, de acordo com o contratado, aptos a manterem as temperaturas adequadas dos alimentos servidos, todos em boas condições de conservação, uso e higiene, também nas quantidades adequadas para servir o cardápio na quantidade e tempo suficientes conforme a previsão.

d. Utensílios para servir: Pratos, talheres de mesa, talheres de servir, de acordo com o contratado, adequadas aos alimentos servidos, todos em boas condições de conservação, uso e higiene, também nas quantidades adequadas para servir o cardápio na quantidade e tempo suficientes conforme a previsão.

e. Descartáveis: potes com tampa, copos, talheres de sobremesa, pratos, guardanapos, entre outros nas quantidades adequadas para servir frutas ou sobremesa a base de frutas, conforme o cardápio.

f. Qualidade da refeição servida: Avaliação final da qualidade da refeição servida, considerando a diversidade, apresentação, higiene, ausência de agentes (físico, químico ou biológico) e também as características sensoriais (aparência/apresentação, odor, cor, consistência/textura) no momento em que a refeição estará efetivamente à disposição dos alunos (ao servir).

g. Porção individual suficiente e Total servido suficiente: Porção individual e Quantidade total de porções servidas adequadamente, de acordo com as medidas caseiras e porções estabelecidas no cardápio aprovado CPS e ainda, conforme a quantidade requisitada pela unidade.

h. Amostragem (coleta): **Funcionários da empresa fizeram a amostragem dos alimentos servidos**, conforme as normas previstas na legislação e no manual de boas práticas, sendo mantidas sob refrigeração por 72 horas **na escola**, contendo todos os alimentos servidos.

Parâmetro Avaliado – Quanto à distribuição	Atende	Atende com falhas	Atende com faltas	Não atende	Não se aplica	Não avaliado
	5 (cinco) pontos	4 (quatro) pontos	3 (três) pontos	2 (dois) pontos	1(um) pontos	0 (zero) pontos
Pessoal – quantidade e trajes						

Temperatura adequada						
Equipamentos para servir						
Utensílios para servir						
Descartáveis						
Qualidade da refeição servida						
Porção individual suficiente/ Total servido suficiente						
Amostragem						

Quanto à finalização: pós distribuição:

a. Higienização do local: Local onde foi servido foi mantido e deixado limpo e higienizado, sem restos de comida, gorduras papéis ou outro tipo de sujeira decorrente do processo de distribuição e consumo dos alimentos. Considerar durante a distribuição e depois do término desta.

b. Organização do local: Mobiliário recolocado no local, ou mantido organizado, como encontrado no momento anterior ao de servir a refeição considerada.

	Atende	Atende com falhas	Atende com faltas	Não atende	Não se aplica	Não avaliado
Parâmetro Avaliado – Quanto à finalização		4 (quatro)			1(um)	0 (zero)

	5 (cinco) pontos	pontos	3 (três) pontos	2 (dois) pontos	pontos	pontos
Higienização do local						
Organização do local						

Avaliação mensal de Qualidade do Fornecimento gerada pelo Sistema AVIS/BEIJA FLOR/CPS

A Avaliação diária das unidades escolares produzirá o resultado representado em pontos, que totalizados refletirão a avaliação mensal da prestação de serviços de nutrição e alimentação pela CONTRATADA, obtida através da utilização da Tabela 1- **Percentual Total Contratada obtido no mês.**

O percentual total obtido pela CONTRATADA será calculado a partir do conjunto de avaliações realizadas pela unidade escolar conforme segue:

Tabela 1- Percentual Total Contratada obtido no mês.

Unidade:				Empresa:							
Critérios Avaliados	Pontuação máxima possível			Pontuação obtida - Contratada							
	Quantde avaliações (dias)	Conceito 3 (três)	Total (máx. 100%)	Atende-conceito3 (três)		Atende com falhas – conceito 2 (dois)		Atende com faltas – conceito 1 (um)		Não atende- cor 0 (zero)	
				Nºdia	pontos	Nº dias	pontos	Nº dias	pontos	Nº dias	p
Quanto ao transporte		3									
Quanto à entrega		3									

Quanto à distribuição	3									
Quanto à finalização	3									
Totais à										
Percentual Total da Contratada obtido no r										

O percentual máximo considerado é de 100% (cem por cento), ou seja, quando o total de refeições receberam a pontuação máxima (3 – três). Este valor será utilizado como referência para embasar o percentual máximo.

Do recebimento

Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05 (cinco) 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](#)).

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.

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).

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).

O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá 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, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

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;

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.

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)

O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

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.

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.

Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) 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:

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).

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;

Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

Comunicar a contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

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 for pertinente à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento.

Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

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.

Liquidação

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.

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

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; e
- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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;

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.

A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, tais como proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

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.

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.

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.

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.

Prazo de pagamento

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.

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, de 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.

Forma de pagamento

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.

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.

Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

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.

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.

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 na referida Lei Complementar.

8. Critérios de seleção do fornecedor

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio do critério de julgamento MENOR PREÇO.

Pela entrega da Proposta, o fornecedor aceita as disposições contidas neste termo, correndo por conta da contratada todas as despesas diretas e indiretas necessárias à execução dos serviços, em especial as relativas a seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto do contrato.

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.

Regime de execução

O regime de execução do contrato será empreitada por PREÇO UNITÁRIO, considerando que os pagamentos serão realizados por refeições fornecidas.

Exigências de habilitação

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU 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;

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.

Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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.

Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial, devendo o estatuto estar adequado à Lei federal nº 12.690 /2012; documentos de eleição ou designação dos atuais administradores; e registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

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

Alvará ou licença de funcionamento da cozinha onde que serão preparadas as refeições objeto da prestação de serviços, em nome da fornecedora e expedido pela autoridade sanitária competente.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

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.

Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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;

Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *Estadual ou Municipal* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

Prova de regularidade com a Fazenda *Estadual ou Municipal* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *Estadual ou Municipal* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

Para as regularidades fiscal e trabalhista serão consideradas as Certidões Negativas e/ou Certidões Positivas com Efetivo de Negativas.

Para a regularidade social, na conformidade do inciso VI do artigo 68 da Lei 14.133/2021, deverá ser apresentada, pelo licitante, declaração assinada pelo seu representante legal, atestando o cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Prova de regularidade relativos ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação – ICMS.

CADIN Estadual SP.

Sanções Administrativas.

Relação de Apenados – TCE/SP – Impedimento contrato/licitação

Qualificação Econômico-Financeira

Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (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;

Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor);

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;

Qualificação Técnica

Declaração formal assinada pelo responsável do fornecedor acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

Comprovação de capacidade operacional para execução de serviço similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, por meio da apresentação de certidão(ões) ou atestado(s), fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

Para fins da comprovação de que trata este subitem, o(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) dizer respeito a contrato(s) executado(s) com a(s) seguinte(s) característica(s) mínima(s):

Quantidades de refeições fornecidas, que equivale a 50% do objeto, as quais contemplam o fornecimento para 02(duas) Unidades de Ensino, conforme quantitativos abaixo:

- **Etec Monsenhor Antônio Magliano – 50% do objeto = 43.500 refeições**
- **Etec Dep. Paulo Ornellas Carvalho de Barros – 50% do objeto = 3.390 refeições**

Será admitida, 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.

Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante.

O licitante 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 foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

Outras comprovações

Declaração subscrita por representante legal do licitante, atestando que:

- a) cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do artigo 117, parágrafo único, da Constituição estadual;
- b) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei federal nº 6.019/1974, com redação dada pela Lei federal nº 13.467/2017, quando o caso;
- c) sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846 /2013 e ao Decreto Estadual nº 67.301/2022.
- d) comprometendo-se a apresentar, por ocasião da celebração do contrato, certidão de regularidade do registro do licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com validade na data de apresentação;
- e) no momento do início de execução do contrato, disporá das instalações e do aparelhamento técnico adequados para a realização do objeto da licitação, bem como dos veículos, devidamente licenciados e vistoriados, a serem utilizados no transporte das refeições, e de que, por ocasião da celebração do contrato, apresentará a relação da equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, sob as penas cabíveis.

Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal da licitante, declarando seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

- a) Comprovação da condição de ME/EPP. Sem prejuízo da declaração exigida no item 4.1.4.3 e admitida a indicação, pelo licitante, de outros meios e documentos aceitos pelo ordenamento jurídico vigente, a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte será comprovada da seguinte forma:
- b) Se sociedade empresária, pela apresentação de certidão expedida pela Junta Comercial competente;
- c) Se sociedade simples, pela apresentação da “Certidão de Breve Relato de Registro de Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte”, expedida pelo Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas;

Inviabilidade de participação de MEI – Microempresário Individual

A MEI possui um limite de faturamento anual de até R\$ 81 mil ou R\$ 6.750 por mês e a contratação será superior a este valor.

Essa categoria empresarial foi concebida para formalizar autônomos e pequenos negócios, assim não conseguirá comprovar a capacidade técnica exigida, além de pessoal capacitado;

Além disso, vale ressaltar que a participação do MEI pode ser vetada devido à restrição da Lei Complementar nº 128/08, que estabelece a possibilidade de ter apenas um empregado, assim não conseguirá executar o objeto a ser contratado.

A empresa a ser contratada necessita de pessoal qualificado em termos de quantidade e qualidade e a MEI deve participar de contratações de pequeno porte e menor complexidade.

Inviabilidade de participação de interessadas sob a forma de consórcios

A vedação se justifica na medida em que nas contratações em apreço, que se trata de serviços comuns, um só fornecedor consegue executar o objeto. Além do mais, já se permitiu a subcontratação de serviços de transporte, desde que previamente autorizada pelo contratante.

Inviabilidade de participação de interessadas sob a forma de cooperativa

Considerando a Deliberação (SEI Nº 0017044/2021-10) emitida em 15/12/2022 pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, publicado em 09/01/2023, por meio da qual informa que não há amparo legal para a participação de cooperativas de trabalho em procedimentos licitatórios voltados à contratação de serviços que, pela real natureza da relação a ser estabelecida, demandem subjacente vínculo de subordinação e dependência, bem como pessoalidade e habitualidade, entende-se que para a contratação em apreço, que visa mão de obra para servir refeições nas dependências das Unidades de Ensino, a participação de cooperativa poderia, além de descumprir a instrução da Corte de Contas do Estado, trazer altos riscos para o CEETEPS com relação a ações judiciais para o reconhecimento de vínculo trabalhista de eventuais cooperados. Além disso, nesse caso, a falta de subordinação entre a contratada e seus colaboradores poderia levar à inexecução do serviço e a dificuldades na aplicação de sanções e na própria fiscalização do contrato.

Sendo assim, entende-se pela inviabilidade de participação de cooperativas.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.609.500,00

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo da contratação se refere à proposta de menor preço que fora angariada por meio da pesquisa de preço, cujo valor total é de R\$ 1.734.930,00 (hum milhão, setecentos e trinta e quatro mil, novecentos e trinta reais), mensal de R\$ 144.577,50 (cento e quarenta e quatro mil, quinhentos e setenta e sete reais e cinquenta centavos), correspondente a 12 (doze) meses de contratação.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Estado.

No presente exercício as despesas decorrentes desta contratação irão onerar o crédito orçamentário desta Autarquia, UGE 482801/48062;, PROGRAMA DE TRABALHO: 12363480952920000; FONTE DE RECURSO: **150010001**, NATUREZA DE DESPESA: **339039**. PLANO INTERNO 000.000.0100 .

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.

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](#).

JULIA SLEIMAN

coordenador de projeto



Assinou eletronicamente em 17/07/2024 às 09:38:55.

SABRINA RODERO FERREIRA GOMES

DIRETORA DO GRUPO DE SUPERVISÃO EDUCACIONAL