EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2024

SEI Nº 1400005288.000021/2024-32

PREÂMBULO:

O **ESTADO DE PERNAMBUCO**, por intermédio da **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E ESPORTES**, inscrita no CNPJ sob o nº 10.572.071/0001-12, torna público o **CHAMAMENTO PÚBLICO**, regido por este Edital e seus Anexos, a realizar-se até às **17:00 horas do dia 14 de junho de 2024** conforme a publicação contida no Diário Oficial do Estado de Pernambuco, jornal de grande circulação e na página eletrônico desta Secretaria.

1. DO OBJETO

1.1 O presente chamamento público tem como objeto a contratação de empresa(s), através de Dispensa de licitação com fundamento no art. 75, inc. VIII da Lei nº 14.133/21, visando à prestação de serviços para o fornecimento de alimentação escolar, lanches e almoços com aquisição e aprovisionamento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, afim de atender os estudantes de 24 (vinte e quatro) Escolas de Referência em Ensino Médio e 14 (quatorze) Escolas Técnicas Estaduais, totalizando 38 (trinta e oito) unidades de ensino, conforme as condições, especificações, quantidades e exigências contidas no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência.

1.2 Integram este Edital os anexos relacionados abaixo. O Edital e seus anexos estão disponíveis no site www.educacao.pe.gov.br (Secretaria de Educação e Esportes de Pernambuco) e www.sei.pe.gov.br (SEI nº 1400005288.000021/2024-32).

Anexo I – Termo de Referência e seus anexos;

Anexo II – Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

Anexo III – Minuta do Contrato;

2. DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

2.1 O valor a ser contratado será definido após a realização do chamamento público.

3. DA FONTE DE RECURSOS

3.1 As despesas decorrentes da presente contratação serão declaradas pelo setor competente, após realização do chamamento público.

4. DO ENVIO DE DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E DE PROPOSTA DE PREÇO

4.1 A documentação de habilitação e a proposta de preço deverão ser enviadas num período de até 5 (cinco) dias úteis a contar do dia seguinte à publicação para o correio eletrônico geame.seepe@gmail.com (em atenção à Gerência de Análise de Mercado, telefones: (81) 98494.4422/(81) 3183-9213 / 3183-9210), com cópia para jarbasr@educacao.pe.gov.br.

4.2 Toda documentação deverá ser encaminhada DIGITALIZADA.

4.3 Os documentos/certidões que não podem ser autenticados pela internet, deverão ser encaminhados com autenticação digital.

5. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1 Os documentos de habilitação poderão ser apresentados em original ou em cópia autenticada por cartório competente ou por servidor integrante da Gerência Técnica de Licitações/GTLIC.

5.1.1 A autenticação de cópias, para efeito de atendimento ao disposto no caput, poderá ocorrer mediante a apresentação do documento original.

5.1.2 Em nenhuma hipótese, tais documentos poderão conter borrões, emendas, rasuras, entrelinhas ou o uso de corretivo.

5.2 Inexistindo preceito legal ou prazo de validade fixado no próprio instrumento, os documentos/certidões serão considerados válidos por um período de 90 (noventa) dias contados da sua emissão, exceto quando se tratar de Certidão Negativa de Falência, que terá validade de 180 (cento e oitenta) dias da sua expedição.

5.3 Documentos relativos à HABILITAÇÃO JURÍDICA:

5.3.1 Registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; ou inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

5.3.2 Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

5.4 Documentos relativos à REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

5.4.1 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, através da Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa;

5.4.2 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, comprovadaatravés de apresentação de certidão fornecida pela Caixa Econômica Federal;

5.4.3 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, comprovada através de Certidão de Regularidade Fiscal – CRF, emitida pela Secretaria da Fazenda do domicílio ou sede da proponente. Considerando-se o proponente com filial no Estado de Pernambuco, deverá apresentar, também, a CRF de Pernambuco;

5.4.4 Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, através de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, de acordo com a Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa nº 1.470/2011 do TST.

5.4.5 Declaração de comprovação do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

5.5 Documentos relativos à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

5.5.1 Comprovação de experiência prévia de prestação de serviços de objeto compatível em características, quantidades e prazos com o objeto do procedimento, mediante atestado (s) fornecido(s) por pessoa(s) de direito público ou privado;

5.5.2 Será considerado compatível com a quantidade o (s) atestado(s) que apresentar (em), no mínimo, 40% (quarenta por cento) das quantidades estimadas no procedimento de refeições para LOTE, exigindo-se a comprovação cumulativa quando da classificação provisória em primeiro lugar em mais de um LOTE;

5.5.3 Para efeito do item 5.5.2, será admitido o somatório das quantidades descritas em um ou mais atestados apresentados, sendo compatível o fornecimento de refeições transportadas ou servidas em restaurantes e eventos.

5.5.4 Não serão aceitos atestados emitidos pela empresa, em seu próprio nome, nem qualquer outro em

desacordo com as exigências do Edital.

5.5.5 A proponente disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, 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.

5.6 Documentos relativos à QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

5.6.1. Certidão Negativa de Falência, expedida pelo distribuidor ou distribuidores (caso exista mais de um) da sede ou domicílio da licitante;

5.6.1.1. Certidão Negativa de Falência referente aos processos distribuídos pelo PJe (processos judiciais eletrônicos) da sede ou domicílio da licitante);

5.6.1.2. A certidão descrita no item 5.6.1.1 somente é exigível quando a certidão negativa de Falência da sede ou do domicílio da licitante contiver a ressalva expressa de que não abrange os processos judiciais eletrônicos;

5.6.1.3. No caso de Certidão Positiva de Falência, a licitante será inabilitada, salvo se restar comprovado que não houve decisão judicial válida e eficaz decretando a falência da empresa.

5.6.2. Comprovação de Capital Social ou Patrimônio Líquido mínimo correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado da dispensa para o respectivo lote, exigindo-se a comprovação cumulativa quando da classificação provisória em primeiro lugar em mais de um lote.

5.6.3. Para fins de comprovação de Patrimônio Líquido e dos índices contábeis, o licitante deverá apresentar **Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos 2 (dois) exercícios sociais**, exigíveis e apresentados na forma da lei (incluindo o termo de abertura e termo de encerramento), salvo quando a licitante tiver sido constituída há menos de 02 (dois) anos, hipótese na qual tais documentos limitar-se-ão ao último exercício financeiro;

5.6.4. Os balanços e demonstrações devem conter os registros ou autenticação no órgão competente e estar devidamente assinados pelo administrador da empresa e pelo profissional habilitado junto ao Conselho Regional de Contabilidade – CRC, e vir acompanhados dos termos de abertura e de encerramento;

5.6.5. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, conforme art. 65, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021;

5.6.6. Caso o exercício financeiro anterior ao da licitação esteja encerrado há mais de 3 (três) meses da data da sessão pública de abertura desta dispensa emergencial, o Balanço Patrimonial poderá ser atualizado pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)

5.6.7. Os documentos/certidões que não apresentarem prazo de validade serão considerados válidos por um período de 90 (noventa) dias de sua emissão, salvo previsão de prazo diverso em lei ou em norma infra legal, ficando a empresa vencedora responsável por juntar a respectiva comprovação.

5.6.8. Na hipótese de um concorrente apresentar a melhor proposta para mais de um lote, deverá comprovar de forma cumulativa o atendimento dos requisitos de habilitação técnica e de habilitação econômico-financeira em relação a todos os lotes em que estiver participando.

5.6.9. Caso a empresa não logre comprovar o atendimento cumulativo dos requisitos de qualificação técnica e econômico financeira para todos os lotes em que seja classificada provisoriamente em primeiro lugar, caberá a Administração especificar, considerando a maior economia obtida em valores absolutos de cada lote, os respectivos lotes para os quais a empresa será habilitada.

6. DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1 A proponente classificada provisoriamente em 1º lugar no certame deverá apresentar proposta de preço adequada ao último lance, devidamente preenchida na forma do Anexo A, formado pelo item 01 e 02 (MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS POR CUSTOS DIRETOS E INDIRETOS E MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS UNITÁRIOS E TOTAIS (PRECIFICAÇÃO FINAL);

6.2 No item 01 da proposta (MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS POR CUSTOS DIRETOS E INDIRETOS), a empresa deverá informar todos os insumos que impactam no seu preço proposto de maneira objetiva, informando o valor e representação em percentual atinente a cada linha de custo, totalizando 100% (cem por cento) do preço

unitário de cada item do lote.

6.3 No item 02 da proposta (MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS UNITÁRIOS E TOTAIS (PRECIFICAÇÃO FINAL), a empresa deverá informar os valores unitários e totais por item, considerando os quantitativos de cada lote;

6.4 O proponente deverá apresentar proposta (preços unitários e total) para todos os itens do respectivo lote;

6.5 A proposta de preços deverá ser elaborada de acordo com as especificações contidas no Termo de Referência e seus anexos;

6.6 Deverão estar incluídos nos preços todos os custos da mão de obra, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, uniformes, tributos, taxas, contribuições e quaisquer outros encargos que incidam sobre o objeto a ser contratado, inclusive despesas de transporte;

6.7 Deverão estar inclusos nos preços apresentados todos os gastos de frete, inclusive quaisquer tributos, sejam eles sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou de qualquer outra natureza resultantes da execução dos contratos;

6.8 Serão desclassificadas as propostas que apresentarem o produto fora das especificações técnicas estabelecidas no TR ou fora do prazo estabelecido.

7. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

7.1 O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO POR LOTE.

8. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1 Quaisquer dúvidas porventura existentes sobre o disposto no presente Edital, deverão ser objeto de pedido formal de esclarecimentos à Comissão responsável pela presente dispensa emergencial, através dos seguintes e-mails: see.licitacao.interna@gmail.com com cópia para jarbasr@educacao.pe.gov.br

8.1.1 A GTLIC / Demandante responderá aos pedidos de esclarecimentos até 12 horas antes do prazo final, providenciando a juntada da resposta nos autos eletrônicos do SEI 1400005288.000021/2024-32, mesmo endereço onde está disponibilizado o Edital e seus anexos.

8.2 A autoridade competente para a aprovação do procedimento poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado.

8.3 Em caso de divergência entre disposição do Edital e das demais peças que compõem o processo, prevalece a previsão do Edital em consonância com Termo de Referência.

8.4 Os casos omissos serão dirimidos pela Comissão com base nas disposições da Lei Federal nº nº 14.133/21, e demais diplomas legais eventualmente aplicáveis.

8.5 O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o Foro da Comarca do Recife, Capital do Estado de Pernambuco, com exclusão de qualquer outro.

Recife, data da assinatura no SEI

Jarbas Rego

Comissão de Compra Direta – CCD/SEE

Gerência Técnica de Licitações - GTLIC/SEE

ANEXO I DO EDITAL

TERMO DE REFERÊNCIA

SEI. Nº 1400005288.000021/2024-32

1. DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação da(s) Empresa(s) (após chamamento) através de Dispensa de licitação com fundamento no art. 75, inc. VIII da Lei nº 14.133/21, visando à prestação de serviços para o fornecimento de alimentação escolar, lanches e almoços com aquisição e aprovisionamento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, afim de atender os estudantes de 24 (vinte e quatro) Escolas de Referência em Ensino Médio e 14 (quatorze) Escolas Técnicas Estaduais, totalizando 38 (trinta e oito) unidades de ensino, conforme as condições, especificações, quantidades e exigências contidas no Estudo Técnico Preliminar e neste Termo de Referência.

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme definição do art. 8º do Decreto nº 51.652/ 2021.

1.3. As especificações e os quantitativos do objeto desta dispensa estão divididos por lotes descritos conforme quadro abaixo:

LOTES

	Lote 01 – RECIFE NORTE E METROPOLITANA NORTE				
ITEM	**Código E-Fisco**	**Descrição**	**Quantidade**	**Valor unitário máximo**	**Valor Total**
1	498629-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE IN LOCO.**	2.078.800	R$	R$
2	498630-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOÇO IN LOCO.**	1.039.400	R$	R$
3	498631-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE, TIPO CEIA, IN LOCO.**	77.600	R$	R$
4	498633-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE SOB**	462.000	R$	R$

		REGIME DE ENTREGA.			
5	498634-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOCO SOB REGIME DE ENTREGA.**	231.000	R$	R$
VALOR TOTAL DO LOTE			**R$**		

Lote 02 – MATA CENTRO (VITÓRIA) E METROPOLITANA SUL					
ITEM	**Código E-Fisco**	**Descrição**	**Quantidade**	**Valor unitário máximo**	**Valor Total**
1	498629-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE IN LOCO.**	1.587.600	R$ 1	R$
2	498630-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOÇO IN LOCO.**	793.800	R$	R$
3	498631-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE, TIPO CEIA, IN LOCO.**	45.400	R$	R$
4	498633-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE SOB REGIME DE ENTREGA.**	134.400	R$	R$
5	498634-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOCO SOB REGIME DE ENTREGA.**	67.200	R$	R$
VALOR TOTAL DO LOTE			**R$**		

	Lote 03 – AGRESTE CENTRO NORTE (CARUARU) E MATA CENTRO (VITÓRIA)				
ITEM	**Código E-Fisco**	**Descrição**	**Quantidade**	**Valor unitário máximo**	**Valor Total**
1	498629-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE IN LOCO.**	1.770.000	R$	R$

2	498630-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOÇO IN LOCO.**	885.000	R$	R$
3	498631-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE, TIPO CEIA, IN LOCO.**	79.200	R$	R$
4	498633-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE SOB REGIME DE ENTREGA.**	184.000	R$	R$
5	498634-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOCO SOB REGIME DE ENTREGA.**	92.000	R$	R$
VALOR TOTAL DO LOTE			**R$**		

	Lote 04 – SERTÃO DO ALTO PAJEÚ (AFOGADOS DA INGAZEIRA)				
ITEM	**Código E-Fisco**	**Descrição**	**Quantidade**	**Valor unitário máximo**	**Valor Total**
1	498629-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE IN LOCO.**	1.102.800	R$	R$
2	498630-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOÇO IN LOCO.**	551.400	R$	R$
3	498631-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE, TIPO CEIA, IN LOCO.**	44.800	R$	R$
VALOR TOTAL DO LOTE			**R$**		

1.3.1. Os quantitativos com descrição dos lotes e classificação dos serviços estão relacionados no Anexo B deste Termo de Referência. Os quantitativos tomaram por base o Sistema de Informações da Educação de Pernambuco – SIEPE. A divisão de lotes foi baseada considerando a regionalidade e distribuição do quantitativo de alunos, de acordo com o disposto na Lei nº 14.133/2021, respeitando o princípio da competitividade e proporcionalidade.

2. DAS JUSTIFICATIVAS

2.1. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizadas em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (item 01 do ETP doc. Nº 51238982), apêndice do Processo SEI. Nº. 1400005288.000021/2024-32

2.2. DO QUANTITATIVO ESTIMADO

2.2.1. A Justificativa para o quantitativo necessário ao atendimento da necessidade pública encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (item 06 do ETP doc. Nº 51238982), apêndice do Processo SEI. Nº. 1400005288.000021/2024-32

2.3. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

2.3.1. A Justificativa da escolha da solução a ser contratada encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (item 05 do ETP doc. Nº 51238982), apêndice do Processo SEI. Nº. 1400005288.000021/2024-32.

2.4. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

2.4.1. A Justificativa para o parcelamento do objeto encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (item 08 do ETP doc. Nº 51238982), SEI. Nº. 1400005288.000021/2024-32, de modo a permitir a ampliação da competitividade, diante das particularidades do caso concreto.

2.5. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO POR DISPENSA DE LICITAÇÃO

2.5.1. A presente contratação será formalizada conforme permissivo legal contido no art. 75, inc. VIII da Lei Federal nº 14.133/2021, o qual define os casos em que é cabida a contratação mediante dispensa de licitação nos termos a seguir expostos:

> **Art. 75.** É dispensável a licitação:
> **...**
> **VIII** - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontratação de empresa já contratada com base no disposto neste inciso.

Tal dispositivo se coaduna perfeitamente ao caso concreto, uma vez que a descontinuidade do serviço contínuo de fornecimento de alimentação escolar ocasionará grave lesão à comunidade escolar, conforme o disposto no item 2.6 deste termo de referência.

Assim, considerando o exposto acima, verifica-se que a contratação pretendida neste Termo de Referência, enquadra-se na exigência prevista especificamente na lei de licitações, a qual poderá ser realizada mediante dispensa de Licitação, consoante o já citado inciso VIII, do art.75 da Lei federal nº 14.133/2021

2.6. JUSTIFICATIVA DA CARACTERIZAÇÃO DA SITUAÇÃO EMERGENCIAL

A presente Dispensa de Licitação se dará em função da necessidade dos serviços de alimentação escolar, os quais são essenciais para o desempenho das atribuições funcionais do Programa de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação e Esportes do Estado de Pernambuco, uma vez que a nutrição inadequada é um obstáculo no aprendizado dos alunos, comprometendo a atividade do órgão de proporcionar serviços educacionais de qualidade. Faz-se assim

necessária à garantia do pleno funcionamento das Escolas Técnicas e de Referência Estaduais, a aquisição e aprovisionamento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos para os estudantes.

Informe-se, por oportuno, que tal objeto atenderá o dever legal exposto no Inciso VII, Art. 208 da Constituição Federal de 1988 que determina o dever do Estado no atendimento ao estudante, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de alimentação.

Nesse contexto, os fatos ensejadores da dispensa em apreço encontram-se materializados na proximidade de exaurimento de 03 (três) contratos oriundos do Processo Licitatório 139.2016.I.PE.099.SEE, 01 (um) contrato oriundo do Processo Licitatório 144.2016.I.PE.103.SEE, cujos contratos já foram devidamente prorrogados de forma excepcional, prestes a atingir o limite legal de 72 (setenta e dois) meses de vigência contratual; 01 (um) contrato oriundo do Processo Licitatório nº 0019.2021.CCPLE.XI.PE.0017.SAD.SEDUC e 01 (um) contrato oriundo do Processo Licitatório 0026.2019.CPL-II.PE.0014.SEDUC, ambos sem anuência tácita da empresa contratada para o seguimento das contratações através de Termo Aditivo de Prorrogação e 01 (um) contrato derivado do Chamamento Público nº 006/2023 para o qual não cabe prorrogação, totalizando o atendimento de 38 (trinta e oito) unidades de ensino.

Ademais, destaca-se que já existe um processo licitatório ordinário em curso, entretanto, considerando toda a cadeia de atos administrativos necessários para sua finalização, existe um elevado risco de o certame não estar finalizado até a data de exaurimento dos contratos em apreço, nascendo para Administração Pública a probabilidade de dano à continuidade do fornecimento da alimentação escolar, o qual pode gerar reflexos negativos aos destinatários finais do objeto ora pactuado, os alunos da rede estadual de ensino.

Outrossim, cabe informar que inexistem Atas de Registro de Preços que possam contemplar as unidades de ensino em tela, não se fazendo possível sequer aditar os contratos vigentes sem desrespeitar o dispositivo legal presente no art. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/1993, legislação que rege os contratos até então vigentes.

Em busca de evitar maior intempéries ao interesse público primário, averígua-se a necessidade de Dispensa de Licitação, objetivando o contínuo serviço de fornecimento de alimentação escolar, lanches e almoços com aquisição e aprovisionamento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, para os estudantes de 38 (trinta e oito) unidades de ensino, visando atender ao Programa de Alimentação Escolar do Estado de Pernambuco, preservando simultaneamente o interesse coletivo e estatal na questão em tela, haja vista a alimentação se configurar uma necessidade básica ao desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e ao rendimento escolar, uma vez que a contratação pretendida se encontra amparada no Art. 75, VIII da Lei Federal nº 14.133/21

3. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

3.1. PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO REFEIÇÕES ELABORADAS NAS DEPENDÊNCIAS DO CONTRATANTE (SERVIÇO TIPO A):

3.1.1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

A Prestação dos Serviços de Alimentação e Nutrição aos beneficiários Programa Nacional de Alimentação Escolar de Pernambuco (PNAE/PE) contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme previsto nas normas técnicas e sanitárias vigentes.

A Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências do Contratante, de forma que a alimentação seja preparada, porcionada e distribuída, devendo ser embasada nas Especificações Técnicas (Anexos C1, C2, C3 e C4), vide docs. 50764962, 50765086,50765232 e 50765359, adendos a este Termo de Referência.

3.1.1.1. PARA OPERACIONALIZAÇÃO DESSES SERVIÇOS DEVERÃO SER PREVISTOS:

a) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral necessários para a execução dos serviços (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros);

b) A disponibilização de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observando as normas vigentes de vigilância sanitária;

c) A disponibilização, manutenção, adaptação e adequação que se fizerem necessárias nas dependências de armazenamento de alimentos, de equipamentos e utensílios, bem como de produção de refeições, são de responsabilidade do Serviço de Alimentação e Nutrição da Contratada. Essas são previstas para as seguintes situações: pinturas de paredes e/ou teto, manutenção do ar condicionado, manutenção de revestimento cerâmico, manutenção de exaustor, troca e reparos de pequenos vazamentos nas pias da cozinha e de higienização das mãos, manutenção e adequação de ralos, limpeza da caixa de gordura, instalação de tomadas, armários para pertences de funcionários, instalação de telas milimétricas de proteção em janelas, cobogós e passa-pratos e portas, instalação de rodapés nas portas da cozinha e área de estoque de alimentos, equipamentos e utensílios, adequação da iluminação, substituição de lâmpadas e instalação de protetores contra quebra e explosão – exceto para lâmpadas com tecnologia de led;

d) Em caso de necessidade da gestão, desde que observadas as condições e os termos do art. 124 da Lei nº 14.133/2021, as unidades escolares poderão migrar de um tipo regime de execução para o outro, mediante justificativa prévia e alteração no modelo de contratação e consequente readequação dos custos associados;

e) Em casos de impossibilidade total de produção local, a CONTRATADA deve prover um local específico que tenha a produção de alimentos como único fim e que esteja dentro dos padrões normativos, conforme legislação vigente (Lei Federal nº 6.437 de 20/08/1977 e Decreto Estadual nº 20.786 de 10/08/1998), permitindo a utilização da cozinha de uma unidade escolar que tenha condição de preparo para produção da alimentação, seguindo as especificações do serviço B, mediante prévia autorização.

3.1.2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

A prestação de serviços de alimentação e nutrição aos beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar de Pernambuco (PNAE/PE) envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições ao alunado, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de público-alvo, os tipos de refeições e os respectivos horários definidos neste Termo de Referência.

Segundo as características da (s) unidade (s) atendida (s), observa-se, ainda:

3.1.2.1 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, estando em condições higiênico-sanitárias adequadas;

3.1.2.2 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista com experiência comprovada devidamente inscrita no órgão fiscalizador de sua profissão (CRN), cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao Serviço de Alimentação e Nutrição, conforme Resolução CFN 600/2018;

3.1.2.3 Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados, com quadro adequado de pessoal (técnico, operacional e administrativo) e em número suficiente necessário para a execução das atividades;

3.1.2.4 A operacionalização, a distribuição e o porcionamento das refeições deverão ser supervisionados pelo responsável técnico (RT) da Contratada, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório;

3.1.2.5 Para a execução dos serviços, a Contratada deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

a) Programação das atividades de alimentação e nutrição, tais como: Teste de Aceitabilidade (1/escola/mês), atividade de Educação Alimentar e Nutricional (1/escola/mês), capacitações (1/semestre – sendo nos meses de janeiro e julho) e visitas técnicas (1/escola/semana), com o envio de documentos comprobatórios à CONTRATANTE, sempre respeitando ao estabelecido na Resolução/CD/FNDE nº 6 de 08 de maio de 2020 e Resolução DC/Anvisa/MS nº 216, de 15 de setembro de 2004 para a organização e execução dessas atividades até o dia 10 do mês subsequente;

b) Execução do cardápio completo;

c) Aquisição, armazenamento e controle (quantitativo e qualitativo) de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

d) Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;

e) Coleta de amostras da alimentação preparada, conforme a Instrução Normativa MAPA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa MAPA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, ficando estas acondicionadas, em temperatura adequada, por 72 (setenta e duas horas) horas;

f) Porcionamento uniforme das refeições aos alunos, utilizando utensílios apropriados;

g) Distribuição das refeições nos refeitórios, estando devidamente acondicionadas nos balcões térmicos, observando a apresentação, a temperatura e a qualidade, de forma a manter as condições adequadas, conforme Instrução Normativa Nº 01/2021 - SEE/PE. A distribuição deverá observar os horários das 09 às 10h para o lanche da manhã, das 12 às 13h para o almoço, das 14:30h às 15:30h para o lanche tarde e às 18:30h para a ceia. Tais horários poderão ser adequados à particularidades excepcionais da unidade escolar atendida;

h) Higienização e limpeza dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utilizados pelos alunos, bem como de todas as dependências utilizadas;

i) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados que deverão ter local próprio com acondicionamento adequado. Eventuais despesas devidas à municipalidade em razão de coleta, transporte, tratamento e disposição final do lixo são de responsabilidade da Contratada.

3.1.3. Os endereços dos locais do atendimento pelo serviço constam no ANEXO B1.

3.1.4. CARDÁPIOS:

Os cardápios planejados têm por base primordial a cobertura das necessidades nutricionais cabíveis ao período escolar dos estudantes da rede Estadual de Ensino, os quais são acobertados pela previsão legislada a partir da Lei federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 que definem por diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, a alimentação saudável, as atividades de Educação Alimentar e Nutricional, a universalidade, a participação social, o desenvolvimento sustentável e a equidade. A composição de tais cardápios prioriza a oferta de alimentos *in natura* ou minimamente processados, tais são exemplos as frutas em geral, saladas, arroz, feijão, carnes/proteínas diversas, e outros.

A definição dos cardápios ocorreu de modo a preservar os critérios supramencionados, quando definidos distintivamente para o sertão, que se peculiariza pelos hábitos alimentares das regiões Metropolitana, Zona da Mata e Agreste, em vista de contemplar a cultura alimentar prevista na Resolução nº 06, de 08/05/2020, quando cita em seu artigo 17, p. 4º: "Cabe ao nutricionista RT a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitados o hábito e a cultura alimentar." (Grifo nosso).

As preparações foram estruturadas nos cardápios em distribuição diária e com os devidos cálculos de valor nutricional sobre a utilização da base Plan PNAE, instrumento disponibilizado pelo próprio FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento pela Educação) para essa finalidade. A partir da média semanal desse cálculo, que abarca cada ingrediente junto ao quantitativo correspondente (per capita) das preparações, é previsto o atendimento das necessidades nutricionais do alunado, considerando sua faixa etária e período de permanência na escola ou modalidade escolar.

Em vista de elucidar maximamente a previsão quantitativa, entenda-se que os per capitas são porções de alimento definidos para cada pessoa com base na literatura científica da nutrição e os critérios de atendimento das necessidades nutricionais estabelecidos pelo FNDE, quando menciona através da Resolução DC nº 6, de 8 de maio de 2020 acerca da cobertura de 30 a 70% das necessidades nutricionais diárias do alunado. Esse per capita varia se do alimento cru ou submetido a algum processamento de cocção. Logo, a relação de quadros discriminados nos anexos C2, C3 e C4 preveem a relação de preparações prontas com suas respectivas incidências, para que a contratada possa programar sua aquisição de insumos previamente e, desse modo atender os termos do Instrumento Convocatório quanto às Regras Gerais dos Cardápios, conforme anexo C - Cardápios. Já quando descreve-se o "per capita pronto", este Programa visa

que alcance os pratos de cada aluno determinada porção alimentícia, ou seja, os quantitativos das preparações finalizadas à distribuição para o alunado.

3.1.4.1. REGRAS GERAIS:

a) O ANEXO C – Dos Cardápios, refere-se aos cardápios em geral que devem ser cumpridos pela Contratada para as diversas modalidades de ensino.

b) Os gêneros alimentícios adquiridos para compor os cardápios deverão estar de acordo com as especificações técnicas contidas nos ANEXOS:

- C1- Especificações Técnicas dos Alimentos
- C2- Fichas técnicas de Preparações (contendo per capitas crus)
- C3- Per capitas servidos
- C4- Incidência de preparações

c) Para ao atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas pelo FNDE, o qual definido através da Resolução DC nº 6 de 8 de maio de 2020, foram organizados cardápios variados, de forma a garantir a aceitabilidade pelos alunos;

d) Para a garantia do atendimento das necessidades nutricionais diárias não deverá acontecer alternâncias ou substituições de preparações do dia;

e) e) O cardápio semanal proposto pela SUPAE, deverá ser seguido, podendo apenas haver alternância do cardápio completo do dia. Não havendo prejuízos ao aporte nutricional oferecido ao aluno/dia/semana;

f) As porções dos alimentos e a incidência das preparações a serem servidas nas refeições deverão obedecer às quantidades modo de preparo definidos no ANEXO C2 e C3;

g) Quando houver dietas especiais, o cardápio diário completo com a adequação e substituição dos alimentos e/ou preparações alimentares, observando a especificidade de cada dieta mediante a prescrição médica, nutricional ou odontológica, será definido pela RT contratante. Tais adaptações não acarretam em custos adicionais à precificação do objeto;

h) Para o preparo do suco servido nas refeições deverá ser utilizado polpa de frutas;

i) Em caso de ajustes (alternância entre semanas), os cardápios deverão ser apresentados completos ao nutricionista RT da Contratante com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 03 (três) dias;

j) Havendo necessidade emergencial de substituição de algum produto específico (fundamentado) nas preparações da semana, a proposta deverá ser enviada por e-mail para análise da responsável técnica do PNAE, considerando que as substituições só poderão ser realizadas dentro do mesmo grupo alimentar;

k) Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o valor nutritivo, como por exemplo:

- Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura, ou simplesmente refogue-as);
- Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

3.1.5. Critérios de recebimento, guarda de gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo que deverão ser observados pela CONTRATADA:

a) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

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

c) A 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 Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT);

g) As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com as normas técnicas vigentes;

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 respectivos registros 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. O recebimento de gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução dos serviços devem ser programados em horários administrativos.

3.1.6. Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados entre outros):

a) Os produtos de origem animal deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) e do Ministério da Saúde (MS), conforme competência, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando as características organolépticas próprias de cada produto.

3.1.7. Recebimento de hortifrutigranjeiros:

a) Para o recebimento de hortifrutigranjeiros, deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação e ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser realizada retirando-se as folhas velhas e os frutos verdes e deteriorados antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

b) Os ovos devem estar em caixas plásticas, protegidos por bandejas tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos, com informações de data de produção ou lote e validade na embalagem.

3.1.8. Recebimento de leite e derivados:

a) O leite e os derivados deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) e do Ministério da Saúde (MS) conforme competência, 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;
- As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas. Nelas deve constar informação nutricional exigida pela legislação vigente.

3.1.9. 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.

3.1.10. 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 o prazo de validade combinado com o prazo de planejamento de consumo.

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

3.1.11. Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais entre outros:

Deverão ser observados:

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 paletes, 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 a 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 entre outros;

g) Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados de forma 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. No caso de produtos não conformes, identificar os mesmos como “produtos impróprios para o consumo” e separá-los dos demais produtos, para que seja realizada a troca pelo fornecedor;

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 preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos ou prontos para o consumo que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais devem ser 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 o adequado resfriamento do centro geométrico do produto. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos em um 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) Os alimentos devem ser armazenados em equipamento de congelamento de forma a garantir os critérios de prevenção de contaminação, sendo preferencialmente, em equipamentos distintos;

p) 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 rasgadas e/ou furadas ou que apresentem sujidades; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas;

q) Respeitar rigorosamente as recomendações do fabricante para o adequado armazenamento dos alimentos;

r) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

s) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento, estas só podem ser armazenadas sob refrigeração até 4ºC por até 72 horas para bovinos e aves, e por até 24 horas para os pescados;

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

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

v) Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente e em locais adequados, devendo os produtos de limpeza ser armazenados separadamente dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;

w) Produtos crus, minimamente processados, 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.

x) As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos.

3.1.12. Pré-preparo e Preparo dos Alimentos:

A Contratada deverá 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) Orientar os funcionários, através de treinamentos, quanto à manipulação correta dos alimentos, para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante as etapas do pré-preparo, preparo e distribuição das refeições;

c) Proteger os alimentos na preparação ou quando 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 as temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10ºC ou superior a 60ºC;

e) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

f) Garantir que no processo de cocção os alimentos cheguem a atingir 74ºC no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança;

g) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação, garantindo que tanto os molhos quanto os alimentos atinjam 74ºC no seu interior;

h) A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:

- Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180°C (cento e oitenta graus Celsius);
- A reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais, como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e fumaça. Se isso ocorrer, deve ser desprezado;
- Para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios;

- O óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais. Esse ato entope as tubulações e provoca poluição;
- Recomenda-se que os óleos de fritura utilizados e inservíveis devem ser reciclados por empresas que os utilizam para a fabricação de biodiesel, sabões e tintas, conforme manual de boas práticas;

i) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas as quantidades suficientes de matérias-primas para as preparações indicadas 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. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua abaixo de 4ºC e carne pronta acima de 65ºC;

k) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;

l) Utilizar somente maionese industrializada. Não utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses entre outros.);

m) Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, entre outros.

3.1.13. Higienização dos alimentos – Regras básicas:

a) Higienizar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, 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 pratos.

h) Quando não for utilizado todo o alimento do interior de latas, estes devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox, ser cobertos com tampas ou filme plástico e identificados através de etiquetas com as seguintes informações:

- O prazo de validade (para enlatados após abertos, este prazo é de 24 horas);
- O nome do produto;
- A data da abertura do produto;
- Assinatura do funcionário;
- A temperatura que deverá ser refrigerado (enlatado: máximo 6ºC).

3.1.14. 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, colocando-os em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos;

b) O corte, a montagem e a decoração devem ser feitos com o uso de luvas descartáveis;

c) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização;

d) Durante o período de espera para a distribuição das refeições deverão ficar sob refrigeração a 10ºC, no máximo.

3.1.15. 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.

3.1.16. Porcionamento:

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

b) Porcionar uniformemente as refeições, seguindo o per capita estabelecido, e utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;

c) O porcionamento das refeições será efetuado da seguinte forma:

I. Líquidos (café com leite, sucos e vitaminas) – distribuídos de preferência em caneca de alumínio com capacidade de 250 ml;

II. Sanduíches, cachorro quente, biscoitos, bolos – distribuídos em embalagens plásticas individualizadas;

III. Lanches elaborados para o TURNO DIURNO (sopa, cuscuz, tubérculos e similares) e almoço – Usar pratos de vidro temperado e talheres em aço inox (garfo, colher e faca sem ponta);

IV. No caso de extrema necessidade, como em caso de falta de água, fazer uso de pratos, copos e talheres descartáveis;

V. Saladas e molhos: distribuídos em recipientes de polipropileno com capacidade de 300 ml individualmente, acrescentando-se temperos em sachê por ocasião de consumo. Indica-se a utilização dos sachês (azeite, sal e vinagre);

VI. Sobremesa fruta: distribuídas e porcionadas em recipientes descartáveis individualizados com tampa (frutas em pedaços – abacaxi, mamão, manga, entre outros.). No caso de laranja, esta deverá ser servida descascada.

VII. Bandeja lisa de polipropileno para dispor todos os utensílios usados durante a refeição, facilitando o transporte dos alimentos da área de distribuição até a mesa.

d) O per capita para o porcionamento das preparações são determinados pela Gerência de Alimentação e Nutrição (GEAN) conforme consta no ANEXO C3 deste TR, devendo ser devidamente respeitado a fim de garantir o atendimento às necessidades nutricionais diárias previstas na Resolução nº 06 de agosto de 2020 do FNDE.

3.1.17. Distribuição das Refeições:

Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana, conforme parâmetros abaixo:

a) Para a distribuição dos alimentos quentes, a temperatura das preparações deverá estar acima de 60°C, com a consumação em até 1 hora;

b) Para a distribuição dos alimentos refrigerados, a temperatura das preparações deverá estar entre 10ºC e 21°C. Esses alimentos só poderão permanecer na distribuição por até 2 horas. No caso de preparações com a temperatura inferior a 10°C, o prazo máximo para a permanência na distribuição é de 4 horas.

3.1 PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ELABORADA E TRANSPORTADA DA COZINHA DA CONTRATADA OU COZINHAS DE OUTRAS UNIDADES ESCOLARES DA CONTRATANTE ÀS UNIDADES RECEPTORAS (SERVIÇO TIPO B):

3.1.1 OBJETO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

A Prestação dos Serviços de Alimentação e Nutrição aos beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar de Pernambuco (PNAE/PE) contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme previsto nas normas técnicas e sanitárias vigentes.

A Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratada ou de outras unidades escolares da Contratante, de forma que a alimentação seja preparada e transportada para as unidades receptoras.

As refeições serão devidamente acondicionada em recipientes isotérmicos, tipo 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 serão distribuídas, porcionadas e servidas e deverá estar embasada nas Especificações Técnicas (Anexos C1, C2, C3 e C4) contidas neste Termo de Referência.

3.1.1.1 PARA OPERACIONALIZAÇÃO DESSES SERVIÇOS DEVERÃO SER PREVISTOS:

a) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral necessários para a execução dos serviços (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros);

b) A disponibilização de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária;

c) A disponibilização, manutenção, adaptação e adequação que se fizerem necessárias nas dependências de armazenamento de alimentos, de equipamentos e utensílios, bem como de produção de refeições, são de responsabilidade do Serviço de Alimentação e Nutrição da Contratada. Essas são previstas para as seguintes situações: pinturas de paredes e/ou teto, manutenção do ar condicionado, manutenção de revestimento cerâmico, manutenção de exaustor, troca e reparos de pequenos vazamentos nas pias da cozinha e de higienização das mãos, manutenção de ralos, limpeza da caixa de gordura, instalação de tomadas, armários para pertences de funcionários, instalação de telas de proteção em janelas, cobogós e passa-pratos e portas, instalação de rodapés nas portas da cozinha e área de estoque de alimentos, equipamentos e utensílios, adequação da iluminação, substituição de lâmpadas e instalação de protetores contra quebra e explosão – exceto para lâmpadas com tecnologia de led;

d) A disponibilização de veículos de transporte para as refeições, devendo as mesmas estar devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos até as unidades de atendimento indicadas pelo Contratante, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária;

e) Em caso de necessidade da gestão, e desde que observadas as condições e termos do art. 124 da Lei nº 14.133/21, as unidades escolares poderão migrar de um tipo de serviço para outro, mediante justificativa prévia e alteração no modelo de contratação e consequente readequação dos custos associados.

3.1.2 DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

A prestação de serviços de alimentação e nutrição aos alunos do Programa Nacional de Alimentação Escolar de Pernambuco (PNAE/PE) envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de beneficiários, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos neste Termo de Referência.

Segundo as características da(s) unidade(s)atendida(s), observa-se, ainda:

3.1.2.1 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

3.1.2.2 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista com experiência comprovada, devidamente inscrita no órgão fiscalizador de sua profissão (CRN) para a função, em garantia ao acompanhamento técnico assíduo das unidades escolares, abrangendo em suas funções o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao Serviço de Alimentação e Nutrição, conforme Resolução CFN 600/2018;

3.1.2.3 Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados, com quadro adequado de pessoal (técnico, operacional e administrativo) e em número suficiente necessário para a execução das atividades.

3.1.2.4 A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições deverão ser supervisionados pelo responsável técnico (RT) da Contratada, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

3.1.2.5 Para a execução dos serviços, a Contratada deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

a) Programação das atividades de alimentação e nutrição, tais como: Teste de Aceitabilidade (1/escola/mês), atividade de Educação Alimentar e Nutricional (1/escola/mês), capacitações (1/semestre – sendo nos meses de janeiro e julho) e visitas técnicas (1/escola/semana), com o envio de documentos comprobatórios à CONTRANTE, sempre respeitando ao estabelecido na Resolução/CD/FNDE nº 6 de 08 de maio de 2020 e Resolução DC/Anvisa/MS nº 216, de 15 de setembro de 2004 para a organização e execução dessas atividades até o dia 10 do mês subsequente;

b) Execução do cardápio completo;

c) Aquisição, armazenamento e controle (quantitativo e qualitativo) de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

d) Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;

e) Coleta de amostras da alimentação preparada, conforme a Instrução Normativa MAPA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa MAPA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, ficando estas acondicionadas, em temperatura adequada, por 72 (setenta e duas horas) horas;

f) Porcionamento uniforme das refeições aos alunos, utilizando utensílios apropriados;

g) Transporte das refeições até os locais de distribuição das refeições;

h) Distribuição das refeições nos refeitórios, estando devidamente acondicionadas nos balcões térmicos, observando a apresentação, a temperatura e a qualidade, de forma a manter as condições adequadas, conforme Instrução Normativa Nº 01/2021 - SEE/PE. A distribuição deverá observar os horários das 09 às 10h para o lanche da manhã, das 12 às 13h para o almoço, das 14:30h às 15:30h para o lanche tarde e às 18:30h para a ceia. Tais horários poderão ser adequados à particularidades excepcionais da unidade escolar atendida;

i) Higienização e limpeza dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utilizados pelos alunos, bem como de todas as dependências utilizadas;

j) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados que deverão ter local próprio com acondicionamento adequado. Eventuais despesas devidas à municipalidade em razão de coleta, transporte, tratamento e disposição final do lixo são de responsabilidade da Contratada.

3.1.3 Os endereços dos locais do atendimento pelo serviço constam no ANEXO B1.

3.1.4 CARDÁPIOS:

Os cardápios planejados têm por base primordial a cobertura das necessidades nutricionais cabíveis ao período escolar dos estudantes da rede Estadual de Ensino, os quais são acobertados pela previsão legislada a partir da Lei federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 que definem por diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, a alimentação saudável, as atividades de Educação Alimentar e Nutricional, a universalidade, a participação social, o desenvolvimento sustentável e a equidade. A composição de tais cardápios prioriza a oferta de alimentos *in natura* ou minimamente processados, tais são exemplos as frutas em geral, saladas, arroz, feijão, carnes/proteínas diversas, e outros.

A definição dos cardápios ocorreu de modo a preservar os critérios supramencionados, quando definidos distintivamente para o sertão, que se peculiariza pelos hábitos alimentares peculiares das regiões Metropolitana, Zona da Mata e Agreste, em vista de contemplar a cultura alimentar prevista na Resolução nº 06, de 08/05/2020, quando cita em seu artigo 17, p. 4º: *"Cabe ao nutricionista RT a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitados o hábito e a **cultura alimentar**."* (grifo nosso).

As preparações foram estruturadas nos cardápios em distribuição diária e com os devidos cálculos de valor nutricional sobre a utilização da base *Plan PNAE*, instrumento disponibilizado pelo próprio FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento pela Educação) para essa finalidade. A partir da média semanal desse cálculo, que abarca cada ingrediente junto ao quantitativo correspondente (per capita) das preparações, é previsto o atendimento das necessidades nutricionais do alunado, considerando sua faixa etária e período de permanência na escola ou modalidade escolar.

Em vista de elucidar maximamente a previsão quantitativa, entenda-se que os per capitas são porções de alimento definidos para cada pessoa com base na literatura científica da nutrição e os critérios de atendimento das necessidades nutricionais estabelecidos pelo FNDE, quando menciona através da Resolução DC nº 6, de 8 de maio de 2020 acerca da cobertura de 30 a 70% das necessidades nutricionais diárias do alunado. Esse per capita varia se do alimento cru ou submetido a algum processamento de cocção. Logo, a relação de quadros discriminados nos anexos C2, C3 e C4 preveem a relação de preparações prontas com suas respectivas incidências, para que a contratada possa programar sua aquisição de insumos previamente e, desse modo atender os termos do Instrumento Convocatório quanto às Regras Gerais dos Cardápios, **conforme anexo C** - Cardápios. Já quando descreve-se o "per capita pronto", este Programa visa

que alcance os pratos de cada aluno determinada porção alimentícia, ou seja, os quantitativos das preparações finalizadas à distribuição para o alunado.

3.1.4.1 REGRAS GERAIS:

a) O ANEXO C – Dos Cardápios, refere-se aos cardápios em geral que devem ser cumpridos pela Contratada para as diversas modalidades de ensino.

b) Os gêneros alimentícios adquiridos para compor os cardápios deverão estar de acordo com as especificações técnicas contidas nos ANEXOS:

- C1- Especificações Técnicas dos Alimentos
- C2- Fichas técnicas de Preparações (contendo per capitas crus)
- C3- Per capitas servidos
- C4- Incidência de preparações

c) Para ao atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas pelo FNDE, o qual definido através da Resolução DC nº 6 de 8 de maio de 2020, foram organizados cardápios variados, de forma a garantir a aceitabilidade pelos alunos;

d) Para a garantia do atendimento das necessidades nutricionais diárias não deverá acontecer alternâncias ou substituições de preparações do dia;

e) O cardápio semanal proposto pela SUPAE, deverá ser seguido, podendo apenas haver alternância do cardápio completo do dia. Não havendo prejuízos ao aporte nutricional ofertado ao aluno/dia/semana;

f) As porções dos alimentos e a incidência das preparações a serem servidas nas refeições deverão obedecer às quantidades modo de preparo definidos no ANEXO C2 e C3;

g) Quando houver dietas especiais, o cardápio diário completo com a adequação e substituição dos alimentos e/ou preparações alimentares, observando a especificidade de cada dieta mediante a prescrição médica, nutricional ou odontológica, será definido pela RT contratante. Tais adaptações não acarretam em custos adicionais à precificação do objeto;

h) Para o preparo do suco servido nas refeições deverá ser utilizado polpa de frutas;

i) Em caso de ajustes (alternância entre semanas), os cardápios deverão ser apresentados completos ao nutricionista RT da Contratante com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 03 (três) dias;

j) Havendo necessidade emergencial de substituição de algum produto específico (fundamentado) nas preparações da semana, a proposta deverá ser enviada por e-mail para análise da responsável técnica do PNAE, considerando que as substituições só poderão ser realizadas dentro do mesmo grupo alimentar;

k) Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o valor nutritivo, como por exemplo:

- Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura, ou simplesmente refogue-as);
- Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

3.1.5 Critérios de recebimento, guarda de gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo, caso seja necessário, nas dependências da CONTRATANTE:

Deverão ser observadas pela Contratada:

a. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

b. A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

c. A 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 Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT);

g. As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com as normas técnicas vigentes;

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 respectivos registros 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. O recebimento de gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução dos serviços devem ser programados em horários administrativos;

j. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos alimentícios. No caso de produtos não conformes, identificar os mesmos como “produtos impróprios para o consumo” e separá-los dos demais produtos, para que seja realizada a troca pelo fornecedor.

3.1.6 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 o prazo de validade combinado com o prazo de planejamento de consumo.

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

3.1.7 Pré-preparo e Preparo dos Alimentos:

A Contratada deverá 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. Orientar os funcionários, através de treinamentos, quanto à manipulação correta dos alimentos, para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante as etapas do pré-preparo, preparo e distribuição das refeições.

c. Proteger os alimentos na preparação ou quando 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 os padrões de segurança alimentar;

e. Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

f. A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:

g. Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser utilizados para além do seu ponto de fumaça e quando esse não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais, como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma.

h. Evitar preparações com demasia da manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;

i. Utilizar somente maionese industrializada. Não utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses entre outros.);

3.1.8 Higienização dos Alimentos:

3.1.8.1 Regras básicas:

a. Higienizar corretamente superfícies, equipamentos e utensílios;

b. Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, 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 pratos;

h. Quando não for utilizado todo o alimento do interior de latas, estes devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox, ser cobertos com tampas ou filme plástico e identificados através de etiquetas com as seguintes informações:

I. O prazo de validade (para enlatados após abertos, este prazo é de 24horas);

II. O nome do produto;

III. A data da abertura do produto;

IV. Assinatura do funcionário;

V. A temperatura que deverá ser refrigerado (enlatado-máximo 6°C).

3.1.8.2 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, colocando-os em imersão de água clorada a 200PPM, no mínimo por 15 minutos;

b. O corte, a montagem e a decoração devem ser feitos com o uso de luvas descartáveis;

c. A espera pela distribuição deve ficar sob a refrigeração, no máximo de 10°C;

d. Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

3.1.8.3 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.

3.1.9 Porcionamento:

a. O processo de porcionamento da alimentação deverá ser efetuado sob o rigoroso controle de tempo de exposição e de temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

b. Porcionar uniformemente as refeições, seguindo o per capita estabelecido, e utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;

c. O porcionamento das refeições será efetuado da seguinte forma:

I. Líquidos (café com leite, sucos e vitaminas) – distribuídos de preferência em caneca de alumínio com capacidade de 250 ml;

II. Sanduíches, cachorro quente, biscoitos, bolos – distribuídos em embalagens plásticas individualizadas;

III. Lanches elaborados para o TURNO DIURNO (sopa, cuscuz, tubérculos e similares) e almoço – Usar pratos de vidro temperado e talheres em aço inox (garfo, colher e faca sem ponta);

IV. No caso de extrema necessidade, como em caso de falta de água, fazer uso de pratos, copos e talheres descartáveis;

V. Saladas e molhos: distribuídos em recipientes de polipropileno com capacidade de 300 ml individualmente, acrescentando-se temperos em sachê por ocasião de consumo. Indica-se a utilização dos sachês (azeite, sal e vinagre);

VI. Sobremesa fruta: distribuídas e porcionadas em recipientes descartáveis individualizados com tampa (frutas em pedaços – abacaxi, mamão, manga, entre outros.). No caso de laranja, esta deverá ser servida descascada.

VII. Bandeja lisa de polipropileno para dispor todos os utensílios usados durante a refeição, facilitando o transporte dos alimentos da área de distribuição até a mesa.

d. O per capita para o porcionamento das preparações são determinados pela Gerência de Alimentação e Nutrição (GEAN) conforme consta no ANEXO C3 deste TR, devendo ser devidamente respeitado a fim de garantir o atendimento às necessidades nutricionais diárias previstas na Resolução nº 06 de agosto de 2020 do FNDE.

3.1.10 Distribuição das refeições:

Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana, conforme parâmetros abaixo:

a. Para a distribuição dos alimentos quentes, a temperatura das preparações deverá estar acima de 60°C, com a consumação em até 1 hora;

b. Para a distribuição dos alimentos refrigerados, a temperatura das preparações deverá estar entre 10ºC e 21°C. Esses alimentos só poderão permanecer na distribuição por até 2 horas. No caso de preparações com a temperatura inferior a 10°C, o prazo máximo para a permanência na distribuição é de 4 horas.

3.1.11 Transporte da Alimentação:

O transporte dos alimentos deverá atender às seguintes recomendações:

a. Transportar as refeições devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos e em condições adequadas de higiene e conservação até os locais indicados pelo Contratante;

b. Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação em número suficiente e em condições adequadas;

c. Cumprir os horários de entrega e distribuição das refeições estabelecidos pelo CONTRATANTE, devendo a refeição chegar à unidade escolar com 30 minutos de antecedência dos horários definidos para distribuição lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e lanche da noite.

d. Os horários das refeições serão definidos na fase de execução contratual pelos fiscais contratuais/gestores das unidades de ensino.

e. Apresentar à CONTRATANTE o Certificado de Vistoria dos veículos utilizados no transporte das refeições, expedido pela autoridade de Vigilância Sanitária local, de registro do veículo, em atendimento a Lei Federal nº 6.437 de 20.08.1977 e Decreto Estadual Nº 20.786 de 10.08.1998, Artigos 275 e 277;

f. Executar a higienização diária e a conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a legislação sanitária vigente para transporte de alimentos.

4. DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO E DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DA DESPESA

(Após Chamamento)

4.1 O valor estimado global da contratação é de R$ _____ (_____**)** distribuído nos seguintes lotes:

- Lote I– Valor estimado total - R$_____ (_____); (valor por extenso)

- Lote II– Valor estimado total - R$ _____ (_____); (valor por extenso)
- Lote III Valor estimado total - R$ _____ (_____). (Valor por extenso)
- Lote IV Valor estimado total - R$ _____ (_____). (Valor por extenso)

4.2. CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DA DESPESA

4.2.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Estado de Pernambuco, para o exercício de 2024, na classificação abaixo:

Fonte: _____
Unidade: _____
Programa: _____
Ação: _____
Elemento de Despesa: _____
Categoria Econômica: _____

4.2.2. Caso ultrapasse o exercício financeiro, as despesas do exercício seguinte correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita mediante apostilamento no início de cada exercício financeiro, nos termos do art. 105, caput da Lei nº 14.133/21.

5. PROPOSTA

5.1. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

5.1.1. As propostas deverão ter validade de, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias, contados da data da publicação do aviso de contratação direta do presente procedimento, independente de declaração do proponente

5.2. CONDIÇÕES DA PROPOSTA

a. A proponente classificada provisoriamente em 1º lugar no certame deverá apresentar proposta de preço adequada ao último lance, devidamente preenchida na forma do **Anexo A,** formado pelo item 01 e 02 (MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS POR CUSTOS DIRETOS E INDIRETOS E MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS UNITÁRIOS E TOTAIS (PRECIFICAÇÃO FINAL);

b. No item 01 da proposta (MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS POR CUSTOS DIRETOS E INDIRETOS), a empresa deverá informar todos os insumos que impactam no seu preço proposto de maneira objetiva, informando o valor e representação em percentual atinente a cada linha de custo, totalizando 100% (cem por cento) do preço unitário de cada item do lote;

c. No item 02 da proposta (MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS UNITÁRIOS E TOTAIS (PRECIFICAÇÃO FINAL), a empresa deverá informar os valores unitários e totais por item, considerando os quantitativos de cada lote;

d. O licitante deverá apresentar proposta (preços unitários e total) para todos os itens do respectivo lote;

e. A proposta de preços deverá ser elaborada de acordo com as especificações contidas neste Termo de Referência e seus anexos;

f. Deverão estar incluídos nos preços todos os custos da mão de obra, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, uniformes, tributos, taxas, contribuições e quaisquer outros encargos que incidam sobre o objeto a ser contratado, inclusive despesas de transporte;

g. Deverão estar inclusos nos preços apresentados todos os gastos de frete, inclusive quaisquer tributos, sejam eles sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou de qualquer outra natureza resultantes da execução dos contratos;

h. Serão desclassificadas as propostas que apresentarem o produto fora das especificações técnicas estabelecidas no TR ou fora do prazo estabelecido.

6. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE HABILITAÇÃO

6.1. A proponente deverá apresentar os seguintes documentos, nos termos e prazo previstos neste Termo de referência:

6.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

6.2.1. Registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; ou inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

6.2.2. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

6.3. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

6.3.1. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, através da Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa.

6.3.2. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, comprovada através de apresentação de certidão fornecida pela Caixa Econômica Federal.

6.3.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, comprovada através de Certidão de Regularidade Fiscal – CRF, emitida pela Secretaria da Fazenda do domicílio ou sede da proponente. Considerando-se o proponente com filial no Estado de Pernambuco, deverá apresentar, também, a CRF de Pernambuco.

6.3.4. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, através de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, de acordo com a Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa nº 1.470/2011 do TST.

6.3.5. Declaração de comprovação do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

6.4. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.4.1. Comprovação de experiência prévia de prestação de serviços de objeto compatível em características, quantidades e prazos com o objeto do procedimento, mediante atestado (s) fornecido(s) por pessoa(s) de direito público ou privado;

6.4.2. Será considerado compatível com a quantidade o (s) atestado(s) que apresentar (em), no mínimo, 40% (quarenta por cento) das quantidades estimadas no procedimento de refeições para LOTE, exigindo-se a comprovação cumulativa quando da classificação provisória em primeiro lugar em mais de um LOTE;

6.4.3. Para efeito do item 6.4.2. Será admitido o somatório das quantidades descritas em um ou mais atestados apresentados, sendo compatível o fornecimento de refeições transportadas ou servidas em restaurantes e eventos;

6.4.4. Não serão aceitos atestados emitidos pela empresa, em seu próprio nome, nem qualquer outro em desacordo com as exigências do Termo de Referência;

6.4.5. A proponente disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, 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.

6.5. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA

6.5.1. Certidão Negativa de Falência, expedida pelo distribuidor ou distribuidores (caso exista mais de um) da sede ou domicílio

da licitante;

6.5.1.1 Certidão Negativa de Falência referente aos processos distribuídos pelo PJe (processos judiciais eletrônicos) da sede ou domicílio da licitante);

6.5.1.2 A certidão descrita no **item 6.5.1.1** somente é exigível quando a certidão negativa de Falência da sede ou do domicílio da licitante contiver a ressalva expressa de que não abrange os processos judiciais eletrônicos;

6.5.1.3 No caso de Certidão Positiva de Falência, a licitante será inabilitada, salvo se restar comprovado que não houve decisão judicial válida e eficaz decretando a falência da empresa.

6.5.2. Comprovação de Capital Social ou Patrimônio Líquido mínimo correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado da dispensa para o respectivo lote, exigindo-se a comprovação cumulativa quando da classificação provisória em primeiro lugar em mais de um lote.

6.5.3. Para fins de comprovação de Patrimônio Líquido e dos índices contábeis, o licitante deverá apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos 2 (dois) exercícios sociais, exigíveis e apresentados na forma da lei (incluindo o termo de abertura e termo de encerramento), salvo quando a licitante tiver sido constituída há menos de 02 (dois) anos, hipótese na qual tais documentos limitar-se-ão ao último exercício financeiro;

6.5.4. Os balanços e demonstrações devem conter os registros ou autenticação no órgão competente e estar devidamente assinados pelo administrador da empresa e pelo profissional habilitado junto ao Conselho Regional de Contabilidade – CRC, e vir acompanhados dos termos de abertura e de encerramento;

6.5.5. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, conforme art. 65, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021;

6.5.6. Caso o exercício financeiro anterior ao da licitação esteja encerrado há mais de 3 (três) meses da data da sessão pública de abertura desta dispensa emergencial, o Balanço Patrimonial poderá ser atualizado pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)

6.5.7. Os documentos/certidões que não apresentarem prazo de validade serão considerados válidos por um período de 90 (noventa) dias de sua emissão, salvo previsão de prazo diverso em lei ou em norma infra legal, ficando a empresa vencedora responsável por juntar a respectiva comprovação.

6.5.8. Na hipótese de um concorrente apresentar a melhor proposta para mais de um lote, deverá comprovar de forma cumulativa o atendimento dos requisitos de habilitação técnica e de habilitação econômico-financeira em relação a todos os lotes em que estiver participando.

6.5.9. Caso a empresa não logre comprovar o atendimento cumulativo dos requisitos de qualificação técnica e econômico financeira para todos os lotes em que seja classificada provisoriamente em primeiro lugar, caberá a Administração especificar, considerando a maior economia obtida em valores absolutos de cada lote, os respectivos lotes para os quais a empresa será habilitada.

7. DO CONTRATO

7.1 PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

7.1.1 O Contrato terá a vigência de 01 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontratação de empresa já contratada com base no art. 75, VIII, da Lei 14.133/2021.

7.1.2 O contrato terá encerramento automático, independente de anuência de quaisquer partes, após finalização da licitação do processo nº 1400005288.000328/2022-71, dando origem ao contrato substituto decorrente da contratação ordinária para os serviços da mesma natureza que estão previstos no Termo de Referência. Ocorrendo tal fato, a CONTRATANTE notificará a CONTRATADA, informando a data de encerramento do contrato emergencial, devendo esta comprometer-se com a prestação dos serviços até a data do seu término

7.2 PRAZO PARA ASSINATURA DO CONTRATO

Após a autorização da dispensa, o fornecedor será convocado para assinatura do termo de contrato no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, sob pena de decair o direito à contratação.

Qualquer solicitação de prorrogação do prazo previsto para assinatura do contrato, somente será analisada, se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

7.3 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Constituem obrigações da CONTRATANTE:

7.3.1 Assegurar o livre acesso dos empregados da CONTRATADA, devidamente identificados, aos locais de prestação dos serviços, quando necessário;

7.3.2 Expedir ordem de serviço para o início da execução do **CONTRATO**, com a antecedência prevista no Termo de Referência ou, em sua ausência, observando prazo razoável para adoção das medidas iniciais a cargo da **CONTRATADA**;

7.3.3 Prestar à CONTRATADA as informações e esclarecimentos que esta vier a solicitar para a prestação dos serviços;

7.3.4 Comunicar, por escrito, à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do serviço;

7.3.5 A execução do contrato se iniciará em até 7 dias úteis, a partir da assinatura do contrato;

7.3.6 Designar Fiscal/Gestor para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, devendo este fazer o acompanhamento do serviço e registros de todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização dos defeitos observados;

7.3.7 Indicar, formalmente, o gestor para acompanhamento da execução contratual, utilizando-se dos procedimentos de acompanhamento da execução dos serviços, conforme previsto neste Termo de Referência, e o fiscal para auxiliá-lo na avaliação periódica da prestação dos serviços;

7.3.8 Liberar o pagamento da parcela incontroversa da execução do objeto contratado, quando houver controvérsia sobre a dimensão, qualidade e quantidade do objeto executado.

7.3.9 Efetuar o pagamento à CONTRATADA, conforme estabelecido;

7.3.10 Analisar e atestar as Faturas e Notas Fiscais emitidas e efetuar os respectivos pagamentos nas condições e nos prazos estabelecidos;

7.3.11 Comunicar à CONTRATADA, através de notificação fundamentada, a necessidade de substituição de qualquer profissional que seja considerado inadequado para o exercício da função;

7.3.12 Fornecer, observadas as diretrizes de sua Política Local de Proteção de Dados Pessoais e Política de Privacidade, as instruções e condições necessárias ao tratamento dos dados pelo Operador/Contratado;

7.3.13 Informar a CONTRATADA, com base no Anexo C e com 05 (cinco) dias úteis de antecedência, o cardápio mensal a ser fornecido;

7.3.14 Garantir que apenas as pessoas nas condições arroladas neste termo de referência sejam contempladas com a disponibilização de refeição desta contratação;

7.3.15 Solicitar o fornecimento obedecendo aos prazos estipulados neste instrumento, eventualmente, poderão ser solicitadas entregas com prazo menor do que o avençado neste Termo de Referência, caso em que haverá negociação entre esta Secretaria e o fornecedor;

7.3.16 Aplicar as sanções previstas na lei e neste CONTRATO;

7.3.17 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;

7.3.18 Proferir, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da data do protocolo do requerimento, admitida a prorrogação motivada desse prazo por igual período[1], decisão explícita sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente CONTRATO, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

7.3.19 Responder a eventuais pedidos de reajustamento no prazo máximo de 60 (sessenta) dias e aos pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro no prazo máximo de 90 (noventa) dias, contados a partir da instrução completa do requerimento;

7.3.20 Cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenha acesso em razão do certame ou do contrato administrativo, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

7.4 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações gerais da CONTRATADA:

a. Deve a CONTRATADA cumprir todas as obrigações estipuladas neste CONTRATO e respectivos anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

b. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, na quantidade, qualidade e tecnologia demandadas, de acordo com as especificações indicadas no Termo de Referência;

c. Cumprir o cronograma de execução do **CONTRATO**;

d. Reparar, corrigir, complementar ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, conforme o caso, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contado da respectiva notificação, ou no prazo fixado pelo fiscal do **CONTRATO**, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

e. Submeter, por escrito, para análise e aprovação prévia da **CONTRATANTE**, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do TR, do memorial descritivo ou instrumento congênere;

f. Designar preposto que tenha poder para resolução de possíveis ocorrências durante a execução contratual, o qual deverá disponibilizar endereço de e-mail válido e número de telefone móvel que permita contato imediato com o fiscal do **CONTRATO** de forma permanente;

g. Substituir o preposto designado se houver recusa motivada da **CONTRATANTE** quanto à anterior indicação;

h. Atender às determinações regulares do fiscal do **CONTRATO** ou autoridade superior, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo prontamente às solicitações e reclamações formuladas;

i. Relatar ao fiscal do **CONTRATO**, por escrito, toda e qualquer ocorrência anormal afeta à prestação dos serviços;

j. Comunicar à **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, qualquer alteração no Contrato Social ou no endereço comercial;

k. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do **CONTRATO;**

l. Comprovar, conforme o caso, no início da execução contratual e sempre que solicitado pelo fiscal, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, durante toda a vigência do CONTRATO, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

m. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento do objeto deste CONTRATO, com habilitação e conhecimento adequados;

n. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

o. Não contratar, durante a vigência do CONTRATO, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente da CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função

na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do CONTRATO, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

p. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pela CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

q. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do CONTRATO, sendo que eventual pessoal alocado ao CONTRATO não terá qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE;

r. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do CONTRATO e cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenha acesso em razão do certame ou do contrato administrativo, independentemente de declaração ou de aceitação expressa;

s. Manter, durante o prazo de vigência do CONTRATO, todas as condições de habilitação exigidas na licitação, inclusive sua inscrição no CADFOR-PE;

t. Realizar, conforme previsto no Termo de Referência, a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos da CONTRATANTE;

u. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do CONTRATO;

v. Apresentar, suplementar ou estender a garantia de execução contratual, se exigível, no prazo assinalado no CONTRATO.

7.4.1 DAS OBRIGAÇÕES DO SERVIÇO TIPO A:

7.4.1.1 Dependências e instalações físicas do serviço de nutrição

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições nas dependências do Contratante destinadas para este fim, bem como pelo transporte interno, pela distribuição e pelo porcionamento das refeições aos alunos, devendo:

a) Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço objeto do contrato estejam em conformidades com a Resolução ANVISA RDC 216/2004;

b) Efetuar, às suas expensas, adaptações que se façam necessárias nas dependências do serviço de nutrição do Contratante;

c) Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

d) Responsabilizar-se pela manutenção predial, pelas instalações hidráulicas e elétricas, assim como pelos entupimentos causados nas redes coletoras de esgotos vinculados à prestação de serviços, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

e) Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade dos serviços;

f) Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado, sendo os mesmos devolvidos ao final do contrato, conforme ANEXO D;

g) As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante;

h) Executar a manutenção corretiva de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada;

i) Garantir o emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável;

j) Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como o da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;

k) Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço exclusivamente para atender ao objeto do contrato;

l) Responsabilizar-se pela aquisição de gás necessário à execução das atividades, bem como, a instalação necessária, conformidades com a Resolução ANVISA RDC 216/2004;

m) Permitir o acesso aos espaços de alimentação e nutrição sob guarda da empresa para o fiscal do contrato (diretor da escola), acompanhado de um representante da empresa contratada;

n) Apresentar Licença de funcionamento da empresa, com a devida comprovação de licença de funcionamento em vigor, expedido pelo órgão sanitário municipal ou estadual competente, de acordo com o inciso IV do art. 10 da Lei nº 6.437 de 20/08/77 e art. 431 do decreto nº 20.786, de 10/08/98.

7.4.1.2 Quadro de pessoal

a) Manter o profissional nutricionista como responsável técnico pelos serviços, providenciando ato contínuo e eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 14.133/2021 e na Resolução CFN nº 600/18, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior;

b) A Contratada deverá manter obrigatoriamente um nutricionista responsável técnico, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), inscrição averbada pelo CRN - 6ª Região;

c) Disponibilizar e manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em quantidades suficientes e necessárias para o cumprimento das obrigações assumidas;

d) Manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes;

e) Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;

f) Responder pela disciplina de seus funcionários durante sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido relacionamento interpessoal;

g) Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, entre outros, de pessoal da área técnica operacional e administrativa, mantendo completo o quadro de funcionários necessários à execução do presente contrato;

h) Afastar imediatamente das dependências da unidade qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;

i) Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;

j) Realizar o seguro de seus funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

k) Apresentar ao Contratante, quando exigido, comprovantes de pagamento de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante por força deste contrato;

l) Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamento de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das funções, sem ônus para os mesmos, tais como: aventais, jalecos, calças, blusas (cor clara), calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo obrigatoriamente touca descartável para proteção dos cabelos, assim como as luvas descartáveis.

m) A CONTRATADA deverá manter os EPIs e fardamentos dos seus empregados em perfeito estado de conservação e garantir uma vistoria, no mínimo, semestral de todos os EPIs em seus âmbitos quantitativo e qualitativo, a fim de garantir o padrão de higiene recomendado pela legislação vigente;

n) Afixar no recinto do Contratante as escalas de serviço mensal de seus empregados, especificando todas as funções com nome e respectivos horários;

o) Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas;

p) Promover periodicamente treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programas de treinamento destinados aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio;

q) Apresentar, quando for solicitado, os comprovantes de pagamento de benefícios e encargos;

r) Comunicar ao Contratante quanto à existência de ações trabalhistas decorrentes da execução do contrato que, direta ou indiretamente, responsabilizem o Contratante em seus processos;

s) A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

t) Considerando a natureza do objeto da contratação, será exigida Certidão de Registro do Responsável Técnico da Empresa no Conselho Regional de Nutrição, com a devida comprovação do vínculo do profissional de NUTRIÇÃO, através da apresentação de cópia autenticada de:

u) Contrato de Trabalho ou Carteira de Trabalho, ou;

v) Ficha de Registro de Empregado registrada no Ministério do Trabalho, ou;

w) Contrato Social ou Alteração do Contrato Social (no caso de sócio) registrado na JUCEPE; ou

x) Contrato de prestação de serviços, ou;

y) Declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado apresentado, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

7.4.1.3 Controle de Qualidade e de Produção de Alimentação

a) Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro na ANVISA e o prazo de validade, sendo vetada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

b) Executar o controle dos gêneros e dos produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, e ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e o prazo de validade;

c) Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, à Resolução 216/2004;

d) Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente, de maneira a não serem misturados com os produtos de limpeza, descartáveis e similares, de forma a garantir as condições ideais de consumo;

e) Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto o estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;

f) Em casos de ajustes, os cardápios deverão ser apresentados completos ao nutricionista RT da 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;

g) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada com a anuência do Contratante após análise das motivações formais, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

h) Fornecer o cardápio completo devidamente carimbado e assinado pela nutricionista responsável para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;

i) Atender às solicitações de dietas especiais;

j) Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;

k) Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65ºC até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 7ºC;

l) Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

m) Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, se houver, para análises microbiológicas;

n) Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando- se amostras para análises microbiológicas;

o) Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados;

p) Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços e os Procedimentos Operacionais Padrão (POPS), de acordo com a Resolução ANVISA RDC 216/2004 ou Resolução ANVISA RDC 275/2002, conforme aplicável, adequando-o à execução dos serviços da Unidade de Alimentação e Nutrição, considerando que a prestação de serviços de alimentação e nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratada, onde a alimentação será preparada e transportada;

q) Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço pelo método de Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC);

r) Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas;

s) Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que os vegetais crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

t) Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;

u) Usar utensílios e/ou as mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica a eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

v) Supervisionar nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas;

w) Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% (setenta por cento) por parte dos alunos, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;

x) A Contratada deverá realizar o registro de temperatura dos alimentos de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante sempre que solicitado.

7.4.1.4 Higienização

a) A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da cozinha, dos equipamentos, das copas (se houver) e mesas e cadeiras dos refeitórios;

b) Atender ao que dispõe a legislação sanitária vigente, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimentos de Alimentos;

c) Manter a absoluta higiene no armazenamento, na manipulação, no preparo e no transporte dos alimentos;

d) A Contratada deverá instalar pias, saboneteiras e papeleiras em pontos adequados da cozinha e abastecê-los com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;

e) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;

f) Exercer o controle de qualidade de produtos para a higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;

g) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos alunos na área destinada para esse fim;

h) Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados pela ANVISA;

i) Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

j) A higienização do refeitório será de responsabilidade da Contratada, assim como a manutenção das condições de higiene;

k) Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;

l) Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;

m) Observar que a produção de refeições dentro de padrões higiênico- sanitários satisfatórios é de suma importância para a promoção e para a manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. As facas e tábuas de corte representam riscos significativos de contaminação;

n) Não permitir a presença de animais domésticos na área ou nas imediações das dependências utilizadas para a execução dos serviços;

o) Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada. Para proceder às suas funções, os visitantes devem estar devidamente paramentados com os uniformes fornecidos pela Contratada, como avental, rede ou gorro para proteção dos cabelos. Orienta-se que os visitantes não toquem nos alimentos. Não devem comer ou fumar durante a visita, bem como não devem entrar na área de manipulação de alimentos os visitantes que apresentarem ferimentos expostos ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação.

7.4.1.5 Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

a) A Contratada deverá instruir seus funcionários a cumprir o regulamento interno estipulado pelo Contratante, referente às normas de segurança;

b) Observar as regras de boa técnica e de segurança quanto aos utensílios de uso na cozinha, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;

c) Obedecer, na execução e desenvolvimento das atividades, às determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, no que couber;

d) Apresentar cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras números 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

e) Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados na prestação dos serviços do objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

7.4.1.6 Situações de Emergência

a) Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Projeto Básico;

b) Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o Contratante.

7.4.1.7 Suplementares

a) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;

b) Reparar ou substituir, imediatamente e às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou gêneros/produtos alimentícios empregados;

c) Fornecer, sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;

d) Permitir o acesso de visitantes, após autorização do Contratante e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada;

e) Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para a execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada;

f) Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências onde desenvolvam suas atividades;

g) Garantir, a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas do Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

h) Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;

i) Realizar, para fins de pagamento, o controle de refeições efetivamente consumidas juntamente com o fiscal do contrato, não sendo permitida a contabilização das repetições;

j) Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre o Contratante e a Contratada;

k) Comunicar ao Contratante sempre que ocorrer quaisquer mudanças no contrato social da empresa, após a assinatura do contrato, devendo encaminhar através de ofício cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;

l) Comprovar a regularidade das Obrigações Previdenciárias durante todo o período de execução do contrato disposto na Lei Federal nº 8.212/91;

m) Conferir junto ao fiscal a medição dos serviços prestados a serem aprovados pelo Contratante;

n) Encaminhar as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referentes aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo Contratante;

o) Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do Contratante, greve, entre outras), de forma a não haver solução de continuidade na execução das atividades (preparo, distribuição das refeições);

p) Responsabilizar-se integralmente pela inscrição e pela regularização, às suas expensas, junto ao respectivo Centro de Vigilância Sanitária, nos termos da legislação sanitária vigente;

7.4.1.8 Responsabilidade Civil

A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, material, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

7.4.2 DAS OBRIGAÇÕES DO SERVIÇO TIPO B:

7.4.2.1 Dependências e Instalações Físicas do Serviço de Nutrição

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço prestado, nos termos da legislação vigente, pela operacionalização e preparo das refeições, utilizando as dependências da Contratada destinadas para este fim, bem como pelo transporte das refeições até os locais determinados pelo Contratante. Quanto ao porcionamento e distribuição das refeições, fica entendido que é de responsabilidade da Contratada.

A Contratada deverá atentar-se aos seguintes parâmetros:

a) Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço objeto do contrato estejam em conformidades com a Resolução ANVISA RDC 216/2004;

b) Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

c) Responsabilizar-se pela manutenção predial, pelas instalações hidráulicas e elétricas, assim como pelos entupimentos causados nas redes coletoras de esgoto, vinculados à prestação de serviços, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

d) Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade dos serviços;

e) Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado, sendo os mesmos devolvidos ao final do contrato, conforme ANEXO D;

f) Executar a manutenção corretiva de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada;

g) Garantir a observância no tocante à obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável;

h) Responsabilizar-se pela aquisição de gás e de todos os produtos e materiais necessários à execução das atividades.

i) Permitir o acesso aos espaços de alimentação e nutrição sob guarda da empresa para o fiscal do contrato (diretor da escola);

j) Apresentar Licença de funcionamento da empresa, com a devida comprovação de licença de funcionamento em vigor, expedido pelo órgão sanitário municipal ou estadual competente, de acordo com o inciso IV do art. 10 da Lei nº 6.437 de 20/08/77 e art. 431 do decreto nº 20.786, de 10/08/98.

7.4.2.2 Quadro de Pessoal

a) Manter o profissional nutricionista como responsável técnico pelos serviços, providenciando ato contínuo e eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal n. º 14.133/2021 e na Resolução CFN n. º 600/18, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior;

b) A Contratada deverá manter, obrigatoriamente, um nutricionista responsável técnico, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);

c) Disponibilizar e manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em quantidades suficientes e necessárias para o cumprimento das obrigações assumidas;

d) Manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes;

e) Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;

f) Responder pela disciplina de seus funcionários durante sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido relacionamento interpessoal;

g) Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, entre outros, de pessoal da área técnica operacional e administrativa, mantendo completo o quadro de funcionários necessários à execução do presente contrato;

h) Afastar imediatamente das dependências da unidade qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;

i) Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;

j) Realizar o seguro de seus funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;

k) Apresentar ao Contratante, quando exigidos, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante por força deste contrato;

p) Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamento de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das funções, sem ônus para os mesmos, tais como: aventais, jalecos, calças, blusas (cor clara), calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, obrigatoriamente, touca descartável para proteção dos cabelos, assim como as luvas descartáveis;

q) A CONTRATADA deverá manter os EPIs e fardamentos dos seus empregados em perfeito estado de conservação e garantir uma vistoria, no mínimo, semestral de todos os EPIs em seus âmbitos quantitativo e qualitativo, a fim de garantir o padrão de higiene recomendado pela legislação vigente;

r) Afixar no recinto do Contratante as escalas de serviço mensal de seus empregados, especificando todas as funções com nome e respectivos horários;

s) Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

t) Promover periodicamente treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programas de treinamentos destinados aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio;

u) Comunicar ao Contratante quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que, direta ou indiretamente, responsabilizem o Contratante em seus processos;

v) Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;

w) Disponibilizar à contratante, a qualquer tempo, quando solicitada, o detalhamento dos custos referentes à mão de obra que impactam sobre este serviço por categoria profissional;

x) Considerando a natureza do objeto da contratação, será exigida Certidão de Registro do Responsável Técnico da Empresa no Conselho Regional de Nutrição, com a devida comprovação do vínculo do profissional de NUTRIÇÃO, através da apresentação de cópia autenticada de:

I. Contrato de Trabalho ou Carteira de Trabalho, ou;

II. Ficha de Registro de Empregado registrada no Ministério do Trabalho, ou;

III. Contrato Social ou Alteração do Contrato Social (no caso de sócio) registrado na JUCEPE; ou

IV. Contrato de prestação de serviços, ou;

V. Declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado apresentado, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

7.4.2.3 <u>Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação</u>

a) Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro na ANVISA e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

b) Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, e ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e o prazo de validade;

c) Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios;

d) Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com os produtos de limpeza, descartáveis e similares, e de forma a garantir as condições ideais de consumo;

e) Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto o estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;

f) Em casos de ajustes, os cardápios deverão ser apresentados completos ao nutricionista RT da 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;

g) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada com a anuência do Nutricionista RT após análise das motivações formais, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

h) Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível e assinado pelo nutricionista responsável ao atendimento nas dependências do Contratante;

i) Atender às solicitações de dietas especiais;

j) Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;

k) Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65ºC até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 7ºC;

l) Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

m) Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, se houver, para análises microbiológicas;

n) Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando- se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;

o) Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados;

p) Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços e os Procedimentos Operacionais Padrão (POPS), de acordo com a Resolução ANVISA RDC 216/2004 ou Resolução ANVISA RDC 275/2002, conforme aplicável, adequando- o à execução dos serviços da Unidade de Alimentação e Nutrição, considerando que a prestação de serviços de alimentação e nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratada, onde a alimentação será preparada e transportada;

q) Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método de Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC);

r) Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas;

s) Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que os vegetais crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

t) Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;

u) Usar utensílios e/ou as mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

v) Supervisionar nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura, e a aceitação das refeições fornecidas.

w) Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% (setenta por cento) por parte dos alunos, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

x) A Contratada deverá realizar o registro de temperatura dos alimentos de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante sempre que solicitado.

7.4.2.4 Transporte

a) Transportar as refeições devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos próprios, em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, da cozinha até as unidades indicadas pelo Contratante;

b) Cumprir os horários de entrega e distribuição das refeições estabelecidos pelo Contratante;

c) Utilizar para o transporte de alimentação veículos com certificado de vistoria emitidos pela Vigilância Sanitária, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação;

d) Manter a quantidade de veículos para transporte de alimentação, em número suficiente e em condições adequadas.

7.4.2.5 Higienização

a) A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da cozinha, dos equipamentos, das copas (se houver) e mesas e cadeiras dos refeitórios;

b) Atender ao que dispõe a legislação sanitária no que se refere aos parâmetros e critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos;

c) Manter a absoluta higiene no armazenamento, na manipulação, no preparo e no transporte dos alimentos;

d) A Contratada deverá instalar pias, saboneteiras e papeleiras em pontos adequados da cozinha e abastecê-las com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;

e) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;

f) Exercer o controle de qualidade de produtos para a higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;

g) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos alunos na área destinada para esse fim;

h) Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados pela ANVISA;

i) Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

j) A higienização do refeitório será de responsabilidade da Contratada, assim como a manutenção das condições de higiene;

k) Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;

l) Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;

m) Observar que a produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é de suma importância para a promoção e para a manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. As facas e tábuas de corte representam riscos significativos de contaminação;

n) Não permitir a presença de animais domésticos na área ou nas imediações das dependências utilizadas para a execução dos serviços

o) Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada. Para proceder às suas funções, os visitantes devem estar devidamente paramentados com os uniformes fornecidos pela Contratada, como avental, rede ou gorro para proteção dos cabelos. Orienta-se que os visitantes não toquem nos alimentos. Não devem comer ou fumar durante a visita, bem como não devem entrar na área de manipulação de alimentos os visitantes que apresentarem ferimentos expostos ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação.

7.4.2.6 Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

a) A Contratada deverá instruir seus funcionários a cumprir o regulamento interno estipulado pelo Contratante, referente às normas de segurança;

b) Observar as regras de boa técnica e de segurança quanto aos utensílios de uso na cozinha, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;

c) Obedecer, na execução e desenvolvimento das atividades, às determinações da Lei Federal n. º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n. º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, no que couber;

d) Apresentar cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), contendo, no mínimo, Os itens constantes das normas regulamentadoras números 7 e 9, respectivamente, da Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

e) Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação dos serviços do objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

7.4.2.7 Situações de Emergência

a) Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves, entre outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência;

b) Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o Contratante.

7.4.2.8 Suplementares

a) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;

b) Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou gêneros/produtos alimentícios empregados;

c) Fornecer, sempre que solicitado, os documentos e informações necessários para apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;

d) Responsabilizar-se pelo preenchimento de formulários próprios para Procedimentos Operacionais Padrão (POPs);

e) Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências onde desenvolva suas atividades;

f) Garantir, a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas do Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

g) Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;

h) Realizar, para fins de pagamento, o controle de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças, prevalecerão os dados do Contratante;

i) Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre o Contratante e a Contratada;

j) Comunicar ao Contratante sempre que ocorrer quaisquer mudanças no contrato Social da Empresa, após a assinatura do contrato, devendo encaminhar através de ofício cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;

k) Comprovar a regularidade das Obrigações Previdenciárias durante todo o período de execução do contrato, conforme disposto na Lei Federal nº 8.212/91;

l) Conferir junto ao fiscal a medição dos serviços prestados a serem aprovados pelo Contratante;

m) Encaminhar as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referentes aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo Contratante;

n) Prever as situações de contingências (reforma, dedetização da cozinha do Contratante, greve, entre outras), de forma a não haver solução de continuidade na execução das atividades (preparo, distribuição das refeições);

o) Responsabilizar-se integralmente pela inscrição e pela regularização, às suas expensas, junto ao respectivo Centro de Vigilância Sanitária, nos termos da legislação sanitária vigente;

7.4.2.9 <u>Responsabilidade Civil</u>

A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, material, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

7.5 PREVISÃO E CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DA GARANTIA CONTRATUAL

7.5.1 A **CONTRATADA** prestará, no prazo de 05 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato em favor da **CONTRATANTE**, garantia de execução contratual, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, nos termos do artigo 98 da Lei nº 14.333/2021.

7.5.2 As demais disposições sobre o tema encontram-se detalhadas na minuta do contrato.

7.6 JUSTIFICATIVA PARA VEDAÇÃO DA SUBCONTRATAÇÃO DO OBJETO

7.6.1 Não será permitida a subcontratação de qualquer parcela do objeto da presente dispensa, uma vez que, em pesquisa ao mercado, foi constatado que o serviço pretendido pode ser prestado na sua integralidade por qualquer empresa do ramo, sem que se demande especialização, concentração de mercado ou racionalização de atividades que inviabilizem tal execução. Ademais, neste caso, a subcontratação não se mostra vantajosa técnica e economicamente para a Administração Pública.

7.7 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.7.1. As obrigações dos agentes responsáveis pela gestão e fiscalização da presente contratação estão detalhadas no Decreto Estadual nº 51.651/2021, bem como, serão dispostas na minuta do contrato.

7.7.2. A comunicação entre a Contratante e a Contratada se dará por meio do telefone (81) 3183-9028/e-mail:coext.seaf@educacao.pe.gov.br, sem prejuízo de outros meios disponíveis.

7.7.3. A contratada deverá apresentar a Nota Fiscal ou fatura para atesto da Administração na Superintendência do Programa de Alimentação Escolar – SUPAE, localizada no seguinte endereço: Av. Afonso Olindense, 1513 - Várzea, Recife - PE, 50810-900, bloco D.

7.7.4. A Gestão da presente contratação ficará a cargo da Gerência de Administração dos Contratos, da Secretaria Executiva de Administração e Finanças (SEAF), de acordo com art. 117 da Lei nº 14.133.

7.7.5. A Fiscalização da presente contratação ficará a cargo dos Gestores das escolas atendidas, de acordo com art. 117 da Lei nº 14.133.

8. DOS CRITÉRIOS E PRAZOS PARA PAGAMENTO

8.1 As disposições sobre o tema serão detalhadas na minuta do contrato.

9. DAS SANÇÕES GERAIS E ESPECÍFICAS

9.1 Além das sanções que serão dispostas na minuta do contrato, são requeridas as seguintes sanções específicas na presente contratação:

9.1.1 O PROPONENTE e o CONTRATADO que cometer qualquer das infrações discriminadas na minuta do contrato ficarão sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

9.1.1.1. Pelo descumprimento das obrigações contratuais, a Administração aplicará multas conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes, observando-se o valor mínimo de R$ 2.000,00 (dois mil reais)

TABELA 1

GRAU DA INFRAÇÃO	PONTOS DA INFRAÇÃO
1	2
2	3
3	4
4	5
5	8
6	10

TABELA 2

Moratória					
GRAU	CORRESPONDÊNCIA	Por Dia + Ocorrência (1 a 10)	Por Dia + Ocorrência (11 a 20)	Por dia + Ocorrência (21 a 30)	Total em 30 dias

1	0,20% sobre o valor mensal do contrato por incidência	0,05%	0,06%	0,09%	0,20%
2	0,40% sobre o valor mensal do contrato por incidência	0,10%	0,12%	0,18%	0,40%
3	0,80% sobre o valor mensal do contrato por incidência	0,20%	0,40%	0,40%	0,80%
4	1,6% sobre o valor mensal do contrato por incidência	0,400%	0,50%	0,70%	1,6%
5	3,2% sobre o valor mensal do contrato por incidência	0,60%	1,00%	1,60%	3,2%
6	4,0% sobre o valor mensal do contrato por incidência	1,00%	1,00%	2,00%	4,0%

TABELA 03

Item	DEIXAR DE:	Grau	Incidência
1	Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço objeto do contrato estejam em conformidades com a Resolução ANVISA RDC 216/2004;	2	Por ocorrência
2	Efetuar, às suas expensas, adaptações que se façam necessárias nas dependências do serviço de nutrição do Contratante;	2	Por ocorrência
3	Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;	2	Por ocorrência
4	Responsabilizar-se pela manutenção predial, pelas instalações hidráulicas e elétricas, assim como pelos entupimentos causados nas redes coletoras de esgotos vinculados à prestação de serviços, realizando reparos imediatos, às suas expensas;	5	Por ocorrência
5	Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou gêneros/produtos alimentícios empregados;	6	Por ocorrência
6	Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado, sendo os mesmos devolvidos ao final do contrato;	4	Por ocorrência
7	As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante;	1	Por ocorrência

8	Executar a manutenção corretiva de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada;	3	Por ocorrência
9	Garantir o emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável;	6	Por ocorrência
10	Permitir situação que crie a possibilidade de causar ou que causem danos físicos, lesão corporal ou consequências letais.	6	Por ocorrência
11	Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como o da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;	4	Por ocorrência
12	Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço exclusivamente para atender ao objeto do contrato;	2	Por ocorrência
13	Responsabilizar-se pela aquisição de gás necessário à execução das atividades, bem como, a instalação necessária, conformidades com a Resolução ANVISA RDC 216/2004;	3	Por ocorrência
14	Permitir o acesso aos espaços de alimentação e nutrição sob guarda da empresa para o fiscal do contrato (diretor da escola), acompanhado de um representante da empresa contratada;	2	Por ocorrência
15	Apresentar Licença de funcionamento da empresa, com a devida comprovação de licença de funcionamento em vigor, expedido pelo órgão sanitário municipal ou estadual competente, de acordo com o inciso IV do art. 10 da Lei nº 6.437 de 20/08/77 e art. 431 do decreto nº 20.786, de 10/08/98.	5	Por ocorrência
16	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os fornecimentos contratados	6	Por ocorrência
17	Executar fornecimento incompleto, paliativo, provisório, como por caráter permanente ou deixar de providenciar recomposição complementar	6	Por ocorrência
18	Executar os serviços, nas quantidades e especificações contidas nas condições de execução previstas neste Termo de Referência	6	Por ocorrência
19	Fornecer informação pérfida de fornecimento ou substituir material licitado por outro de qualidade inferior	3	Por ocorrência

20	Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados ao contratante ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão, culposa ou dolosa, na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da CONTRATANTE	5	Por ocorrência
21	Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro na ANVISA e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;	5	Por ocorrência
22	Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, e ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e o prazo de validade	5	Por ocorrência
23	Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com os produtos de limpeza, descartáveis e similares, e de forma a garantir as condições ideais de consumo	4	Por ocorrência
24	Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto o estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros	3	Por ocorrência
25	Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando- se amostras para análises microbiológicas dos alimentos	6	Por ocorrência
26	Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas	6	Por ocorrência
27	Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré- preparo e preparo final	6	Por ocorrência
28	Supervisionar nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura, e a aceitação das refeições fornecidas	4	Por ocorrência
29	Transportar as refeições devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos próprios, em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, da cozinha até as unidades indicadas pelo Contratante	2	Por ocorrência
30	Cumprir os horários de entrega e distribuição das refeições estabelecidos pelo Contratante	2	Por ocorrência
31	Utilizar para o transporte de alimentação veículos com certificado de vistoria emitidos pela Vigilância Sanitária, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação;	2	Por ocorrência

32	A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da cozinha, dos equipamentos, das copas (se houver) e dos refeitórios;	3	Por ocorrência
33	Atender ao que dispõe a legislação sanitária no que se refere aos parâmetros e critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos;	5	Por ocorrência
34	Manter a absoluta higiene no armazenamento, na manipulação, no preparo e no transporte dos alimentos;	6	Por ocorrência
35	A Contratada deverá instalar pias, saboneteiras e papeleiras em pontos adequados da cozinha e abastecê-las com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;	3	Por ocorrência
36	Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;	6	Por ocorrência
37	Exercer o controle de qualidade de produtos para a higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;	6	Por ocorrência
38	Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos alunos na área destinada para esse fim;	6	Por ocorrência
39	Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves, entre outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência;	3	Por ocorrência

10. DA JUSTIFICATIVA DO PREÇO A SER CONTRATADO

10.1 (Será definido após chamamento público.)

11. DA VEDAÇÃO DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

11.1 De acordo com o art. 15 da Lei nº 14.133/2021, a participação de empresas reunidas em consórcio poderá ser vedada, segundo discricionariedade da Administração, com base em justificativa técnica que leve em consideração as peculiaridades do caso concreto;

11.2 Assim, não poderá participar desta dispensa de licitação consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição, visto que não se faz necessária a conjugação de esforços para a prestação do presente serviço;

11.3 Além disso, no caso vertente, não se faz presente a premissa da complexidade do objeto, considerando as diversas empresas no mercado que podem participar do certame, com base no histórico de licitações anteriores para o mesmo serviço;

11.4 Por todo o exposto, conclui-se que a vedação da participação de empresas sob a forma de consórcio é a medida que melhor atende o interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade.

12. DA RAZÃO DA ESCOLHA DO PRESTADOR DOS SERVIÇOS

12.1 (Será definido após chamamento público).

Recife data de assinatura no SEI.

Paula Darling Conceição da Silva
Superintendente do Programa de Alimentação Escolar - SUPAE
Secretaria Executiva de Administração e Finanças
Matrícula: 455.854-5

ANEXOS E ADENDOS AO TERMO DE REFERÊNCIA:

ANEXO A – Planilha de composição de custos/Modelo de proposta/Timbre da empresa;
ANEXO B – Quantitativo com descrição dos lotes e classificação dos serviços;
ANEXO B1 – Endereços dos locais do atendimento;
ANEXO C – Cardápios (doc.50764877);
ANEXO C1 – Especificações técnicas de gêneros alimentícios (doc.50764962);
ANEXO C2 – Fichas técnicas (contendo per capitas crus) (doc.50765086);

ANEXO C3 – Per capitas das preparações servidas (doc.50765232);
ANEXO C4 – Incidências/Frequências das preparações (doc.50765359);
ANEXO D – Relação de equipamentos, utensílios e materiais descartáveis (doc.50767223);
ANEXO E – Lotes com valor discriminado;
ANEXO F – Mapa de fornecimento de refeições consumidas e indicação de glosa;
ANEXO G – Check list diário de fiscalização do contrato.

ANEXO A

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS
MODELO DE PROPOSTA
TIMBRE DA EMPRESA

Empresa:
CNPJ:
Endereço: CEP:
Telefone: E-mail:

À Secretaria _____

Prezados Senhores,

Apresentamos e submetemos à apreciação de V.Sas, nossa Proposta de Preços, para o objeto da presente dispensa, de acordo com as exigências estabelecidas no termo de referência e seus anexos e de acordo com as planilhas abaixo detalhadas:

LOTE: XXX

COMPOSIÇÃO DO ITEM 1 - 498629-6 - SERVICO DE ALIMENTACAO - FORNECIMENTO DE LANCHE IN LOCO.

ITEM	DESCRIÇÃO	Representação %	Preço unitário
1	Matéria-prima (insumos alimentares)		
2	Mão de obra (salários, encargos sociais e trabalhistas e benefícios)		
3	Higienização e limpeza de ambientes (materiais)		
4	Disponibilização de equipamentos		
5	Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos		
6	Manutenção predial da área de alimentação (cozinha, despensa e refeitório)		
7	Uniformes / EPI's		
8	Serviços de controle integrado de pragas		
9	Análise de água		
10	Logística		
11	Impostos		
12	Lucro		
CUSTO TOTAL DO ITEM 1		100%	0

COMPOSIÇÃO DO ITEM 2 - 498630-0 - SERVICO DE ALIMENTACAO - FORNECIMENTO DE ALMOCO IN LOCO.

ITEM	DESCRIÇÃO	Representação %	Preço unitário
1	Matéria-prima (insumos alimentares)		
2	Mão de obra (salários, encargos sociais e trabalhistas e benefícios)		

3	Higienização e limpeza de ambientes (materiais)		
4	Disponibilização de equipamentos		
5	Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos		
6	Manutenção predial da área de alimentação (cozinha, despensa e refeitório)		
7	Uniformes / EPI's		
8	Serviços de controle integrado de pragas		
9	Análise de água		
10	Logistica		
11	Impostos		
12	Lucro		
CUSTO TOTAL DO ITEM 2		100%	0

COMPOSIÇÃO DO ITEM 3 - 498631-8 - SERVICO DE ALIMENTACAO - FORNECIMENTO DE LANCHE TIPO CEIA IN LOCO.

ITEM	DESCRIÇÃO	Representação %	Preço unitário
1	Matéria-prima (insumos alimentares)		
2	Mão de obra (salários, encargos sociais e trabalhistas e benefícios)		
3	Higienização e limpeza de ambientes (materiais)		
4	Disponibilização de equipamentos		
5	Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos		
6	Manutenção predial da área de alimentação (cozinha, despensa e refeitório)		
7	Uniformes / EPI's		
8	Serviços de controle integrado de pragas		
9	Análise de água		
10	Logística		
11	Impostos		
12	Lucro		
CUSTO TOTAL DO ITEM 3		100%	0

VALOR DISCRIMINADO POR LOTE

LOTE XXX

ITEM	CÓDIGO E-FISCO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE (A)	VALOR UNITÁRIO(B)	VALOR TOTAL (C) = (A) X (B)
1	98629-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE IN LOCO**.			
2	98630-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOCO IN LOCO**.			
3	98631-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE, TIPO CEIA, IN LOCO**.			

VALOR TOTAL	R$

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R$ _____ (_____).

VALIDADE DA PROPOSTA: _____ (_____) dias, contados da data da sua apresentação.

DECLARAMOS QUE ESTAMOS DE ACORDO COM TODAS AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA E SEUS ANEXOS.

Local, _____ de _____ de 202___.

Nome:

Assinatura:

Cargo:

GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E ESPORTES

ANEXO B – QUANTITATIVOS COM DESCRIÇÃO DOS LOTES E CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

Quant. Refeições/Ano																
													ATENDIMENTO PARA 200 DIAS LETIVOS (DISPENSA ESCOLAS)			
Nº	INEP	ESCOLA	TIPO	CLASSIFICAÇÃO DO SERVIÇO	LOGRADOURO	BAIRRO	MUNICÍPIO	GRE	CEP	JORNADA	QUANTIDADE INTEGRAL - SIEPE	QUANTIDADE NOITE - SIEPE	LANCHE MANHÃ E TARDE - SIEPE	ALMOÇO - SIEPE	CEIA - SIEPE	LOTE REGIONALIZAÇÃO
1	26178087	EREM CABO DE SANTO AGOSTINHO	EREM	SERVIÇO A	Rua Luiz Pereira da Paz	Ponte dos Carvalhos	CABO DE SANTO AGOSTINHO	METROPOLITANA SUL		INTEGRAL - 45H	311	0	124.400	62.200	0	2
2	26122510	EREM CLOVIS BEVILAQUA	EREM	SERVIÇO A	Praça Tertuliano Feitosa	Hipódromo	RECIFE	RECIFE NORTE		INTEGRAL - 45H	495	168	198.000	99.000	33.600	1
3	26128101	EREM DE BEBERIBE	EREM	SERVIÇO A	Rua Uriel de Holanda	Beberibe	RECIFE	RECIFE NORTE		INTEGRAL - 45H	483	0	193.200	96.600	0	1
4	26179873	EREM DE BELO JARDIM	EREM	SERVIÇO A	Travessa Siqueira Campos	Centro	BELO JARDIM	AGRESTE CENTRO NORTE - CARUARU		INTEGRAL - 45H	479	151	191.600	95.800	30.200	3
5	26177013	EREM DE BEZERROS	EREM	SERVIÇO B	AVENIDA LUCAS SOARES CARDOSO	DISTRITO INDUSTRIAL	BEZERROS	MATA CENTRO - VITÓRIA		INTEGRAL - 45H	460	0	184.000	92.000	0	3
6	26178028	EREM DE IPOJUCA	EREM	SERVIÇO A	RUA DO COLEGIO	CENTRO	IPOJUCA	METROPOLITANA SUL		INTEGRAL - 45H	486	0	194.400	97.200	0	2
7	26178656	EREM DE PANELAS	EREM	SERVIÇO A	RODOVIA PE 158 , KM O1	ZONA RURAL	PANELAS	AGRESTE CENTRO NORTE - CARUARU		INTEGRAL - 45H	704	0	281.600	140.800	0	3
8	26172712	EREM GINASIO PERNAMBUCANO - AURORA	EREM	SERVIÇO B	Rua da Aurora	Boa Vista	RECIFE	RECIFE NORTE		INTEGRAL - 45H	751	0	300.400	150.200	0	1
9	26086077	EREM JOAO PESSOA SOUTO MAIOR	EREM	SERVIÇO A	RUA CEL JOSE PESSOA	CENTRO	SAIRÉ	MATA CENTRO - VITÓRIA		INTEGRAL - 45H	339	79	135.600	67.800	15.800	3
10	26016028	EREM JOAQUIM MENDES DA SILVA	EREM	SERVIÇO A	RUA PRESIDENTE KENNEDY	CENTRO	CARNAÍBA	SERTÃO DO ALTO PAJEÚ - AFOGADOS DA INGAZEIRA		INTEGRAL - 45H	371	0	148.400	74.200	0	4
11	26014670	EREM MONSENHOR ANTONIO DE PADUA SANTOS	EREM	SERVIÇO A	RUA ANTONIO ALVES DOS SANTOS	CENTRO	AFOGADOS DA INGAZEIRA	SERTÃO DO ALTO PAJEÚ - AFOGADOS DA INGAZEIRA		INTEGRAL - 45H	311	0	124.400	62.200	0	4
12	26099489	EREM MONSENHOR JOAO RODRIGUES DE CARVALHO	EREM	SERVIÇO A	RUA ANTONIO RAMIRO	VILA OPERARIA	ESCADA	MATA CENTRO - VITÓRIA		INTEGRAL - 45H	624	23	249.600	124.800	4.600	2
13	26179610	EREM NOBREGA	EREM	SERVIÇO A	ESTRADA DE BELEM	ENCRUZILHADA	RECIFE	RECIFE NORTE		INTEGRAL - 45H	532	0	212.800	106.400	0	1
14	26014564	EREM NORMAL ESTADUAL PROFESSORA IONE DE GÓES BARROS	EREM	SERVIÇO A	RUA PADRE LUIZ DE CAMPOS GOES	CENTRO	AFOGADOS DA INGAZEIRA	SERTÃO DO ALTO PAJEÚ - AFOGADOS DA INGAZEIRA		INTEGRAL - 45H	479	143	191.600	95.800	28.600	4
15	26121654	EREM OLIVEIRA LIMA	EREM	SERVIÇO B	Rua Barão de São Borja	Soledade	RECIFE	RECIFE NORTE		INTEGRAL - 45H	404	0	161.600	80.800	0	1
16	26128497	EREM PROFESSOR ALFREDO FREYRE	EREM	SERVIÇO A	Rua Zeferino Agra	Água Fria	RECIFE	RECIFE NORTE		INTEGRAL - 45H	453	0	181.200	90.600	0	1
17	26093570	EREM PROFESSOR BARROS GUIMARAES	EREM	SERVIÇO A	RUA DJALMA DUTRA	CENTRO	GLÓRIA DO GOITÁ	MATA CENTRO - VITÓRIA		INTEGRAL - 45H	383	0	153.200	76.600	0	2
18	26082179	EREM PROFESSOR FRANCISCO JOAQUIM DE BARROS CORREIA	EREM	SERVIÇO A	RUA BARAO DE CONTENDAS	CENTRO	ALTINHO	AGRESTE CENTRO NORTE - CARUARU		INTEGRAL - 45H	614	0	245.600	122.800	0	3
19	26084201	EREM PROFESSORA MARIA DE LOURDES TEMPORAL	EREM	SERVIÇO A	AV AGAMENON MAGALHAES	CENTRO	CUPIRA	AGRESTE CENTRO NORTE - CARUARU		INTEGRAL - 45H	412	113	164.800	82.400	22.600	3
20	26095335	EREM SENADOR JOÃO CLEOFAS DE OLIVEIRA	EREM	SERVIÇO A	Avenida Dom João Costa	São Vicente de Paulo	VITÓRIA DE SANTO ANTÃO	MATA CENTRO - VITÓRIA		INTEGRAL - 45H	590	204	236.000	118.000	40.800	2

GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E ESPORTES

21	26065592	EREM SEVERINO CORDEIRO DE ARRUDA	EREM	SERVIÇO A	RUA SEVERINO TAVARES	CENTRO	TAQUARITINGA DO NORTE	AGRESTE CENTRO NORTE - CARUARU		INTEGRAL - 45H	384	53	153.600	76.800	10.600	3
22	26121921	EREM SIZENANDO SILVEIRA	EREM	SERVIÇO A	Avenida Jornalista Mário Melo	Santo Amaro	RECIFE	RECIFE NORTE		INTEGRAL - 45H	708	0	283.200	141.600	0	1
23	26132735	EREM SOLIDONIO PEREIRA DE CARVALHO	EREM	SERVIÇO A	RUA JOAO DE OLIVEIRA LIMA	CENTRO	QUIXABA	SERTÃO DO ALTO PAJEÚ - AFOGADOS DA INGAZEIRA		INTEGRAL - 45H	215	40	86.000	43.000	8.000	4
24	26018314	EREM TERESA TORRES	EREM	SERVIÇO A	AVENIDA CLISTENES LEAL	CENTRO	ITAPETIM	SERTÃO DO ALTO PAJEÚ - AFOGADOS DA INGAZEIRA		INTEGRAL - 45H	404	41	161.600	80.800	8.200	4
25	26121816	ETE ALMIRANTE SOARES DUTRA	ETE	SERVIÇO A	Praça General Abreu e Lima	Santo Amaro	RECIFE	RECIFE NORTE		INTEGRAL - 45H	489	0	195.600	97.800	0	1
26	26176220	ETE CELIA DE SOUZA LEAO ARRAES DE ALENCAR	ETE	SERVIÇO A	PE 109	DISTRITO INDUSTRIAL	BONITO	MATA CENTRO - VITÓRIA		INTEGRAL - 45H	450	0	180.000	90.000	0	3
27	26126125	ETE DOM BOSCO	ETE	SERVIÇO A	Estrada do Arraial	Casa Amarela	RECIFE	RECIFE NORTE		INTEGRAL - 45H	467	220	186.800	93.400	44.000	1
28	26185938	ETE EDSON MORORO MOURA	ETE	SERVIÇO A	Rodovia PE 166 KM 5	Euno Andrade da Silva	BELO JARDIM	AGRESTE CENTRO NORTE - CARUARU		INTEGRAL - 45H	483	0	193.200	96.600	0	3
29	26129868	ETE EPITACIO PESSOA	ETE	SERVIÇO A	AV HISTORIADOR PEREIRA COSTA	CENTRO	CABO DE SANTO AGOSTINHO	METROPOLITANA SUL		INTEGRAL - 45H	475	0	190.000	95.000	0	2
30	26095289	ETE JOSE JOAQUIM DA SILVA FILHO	ETE	SERVIÇO A	Rua Doutor Democrito Cavalcante	Livramento	VITÓRIA DE SANTO ANTÃO	MATA CENTRO - VITÓRIA		INTEGRAL - 45H	493	0	197.200	98.600	0	2
31	26187825	ETE JURANDIR BEZERRA LINS	ETE	SERVIÇO A	Avenida Antônio Vicente Novelino	Encanto Igarassu	IGARASSU	METROPOLITANA NORTE		INTEGRAL - 45H	485	0	194.000	97.000	0	1
32	26098920	ETE LUIZ DIAS LINS	ETE	SERVIÇO B	BR 101 KM 124 SUL	RIACHO DO NAVIO	ESCADA	MATA CENTRO - VITÓRIA		INTEGRAL - 45H	336	0	134.400	67.200	0	2
33	26176211	ETE MARIA JOSE VASCONCELOS	ETE	SERVIÇO A	AVENIDA JOSE PEREIRA DE MENDONÇA	LOTEAMENTO SANTO AMARO II	BEZERROS	MATA CENTRO - VITÓRIA		INTEGRAL - 45H	560	0	224.000	112.000	0	3
34	26189585	ETE PASTOR ISAAC MARTINS RODRIGUES	ETE	SERVIÇO A	Rua do Cajueiro	Centro	ABREU E LIMA	METROPOLITANA NORTE		INTEGRAL - 45H	545	0	218.000	109.000	0	1
35	26122685	ETE PROFESSOR AGAMENON MAGALHAES - ETEPAM	ETE	SERVIÇO A	Avenida João de Barros	ESPINHEIRO	RECIFE	RECIFE NORTE		INTEGRAL - 45H	540	0	216.000	108.000	0	1
36	26176882	ETE PROFESSOR JOSE LUIZ DE MENDONÇA	ETE	SERVIÇO A	Rua Luís Toscano de Brito	Nossa Senhora Aparecida	GRAVATÁ	MATA CENTRO - VITÓRIA		INTEGRAL - 45H	607	0	242.800	121.400	0	2
37	26176203	ETE PROFESSOR PAULO FREIRE	ETE	SERVIÇO A	RUA PROJETADA	BAIRR0 DE SANTA LUZIA	CARNAÍBA	SERTÃO DO ALTO PAJEÚ - AFOGADOS DA INGAZEIRA		INTEGRAL - 45H	377	0	150.800	75.400	0	4
38	26176262	ETE PROFESSORA CELIA SIQUEIRA	ETE	SERVIÇO A	Rua Rodovia PE 320	DISTRITO INDUSTRIAL	SÃO JOSÉ DO EGITO	SERTÃO DO ALTO PAJEÚ - AFOGADOS DA INGAZEIRA		INTEGRAL - 45H	600	0	240.000	120.000	0	4

GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E ESPORTES

ANEXO B1 – ENDEREÇOS DOS LOCAIS DO ATENDIMENTO

Quant. Refeições/Ano					
N°	INEP	ESCOLA	LOGRADOURO	BAIRRO	MUNICÍPIO
1	26178087	EREM CABO DE SANTO AGOSTINHO	Rua Luiz Pereira da Paz	Ponte dos Carvalhos	CABO DE SANTO AGOSTINHO
2	26122510	EREM CLOVIS BEVILAQUA	Praça Tertuliano Feitosa	Hipódromo	RECIFE
3	26128101	EREM DE BEBERIBE	Rua Uriel de Holanda	Beberibe	RECIFE
4	26178028	EREM DE IPOJUCA	RUA DO COLEGIO	CENTRO	IPOJUCA
5	26016028	EREM JOAQUIM MENDES DA SILVA	RUA PRESIDENTE KENNEDY	CENTRO	CARNAÍBA
6	26014670	EREM MONSENHOR ANTONIO DE PADUA SANTOS	RUA ANTONIO ALVES DOS SANTOS	CENTRO	AFOGADOS DA INGAZEIRA
7	26179610	EREM NOBREGA	ESTRADA DE BELEM	ENCRUZILHADA	RECIFE
8	26014564	EREM NORMAL ESTADUAL PROFESSORA IONE DE GÓES BARROS	RUA PADRE LUIZ DE CAMPOS GOES	CENTRO	AFOGADOS DA INGAZEIRA
9	26121654	EREM OLIVEIRA LIMA	Rua Barão de São Borja	Soledade	RECIFE
10	26128497	EREM PROFESSOR ALFREDO FREYRE	Rua Zeferino Agra	Água Fria	RECIFE
11	26121921	EREM SIZENANDO SILVEIRA	Avenida Jornalista Mário Melo	Santo Amaro	RECIFE
12	26132735	EREM SOLIDONIO PEREIRA DE CARVALHO	RUA JOAO DE OLIVEIRA LIMA	CENTRO	QUIXABA
13	26018314	EREM TERESA TORRES	AVENIDA CLISTENES LEAL	CENTRO	ITAPETIM
14	26187825	ETE JURANDIR BEZERRA LINS	Avenida Antônio Vicente Novelino	Encanto Igarassu	IGARASSU
15	26122685	ETE PROFESSOR AGAMENON MAGALHAES - ETEPAM	Avenida João de Barros	ESPINHEIRO	RECIFE
16	26176203	ETE PROFESSOR PAULO FREIRE	RUA PROJETADA	BAIRR0 DE SANTA LUZIA	CARNAÍBA
17	26176262	ETE PROFESSORA CELIA SIQUEIRA	Rua Rodovia PE 320	DISTRITO INDUSTRIAL	SÃO JOSÉ DO EGITO
18	26179873	EREM DE BELO JARDIM	Travessa Siqueira Campos	Centro	BELO JARDIM
19	26177013	EREM DE BEZERROS	AVENIDA LUCAS SOARES CARDOSO	DISTRITO INDUSTRIAL	BEZERROS
20	26178656	EREM DE PANELAS	RODOVIA PE 158 , KM O1	ZONA RURAL	PANELAS
21	26172712	EREM GINASIO PERNAMBUCANO - AURORA	Rua da Aurora	Boa Vista	RECIFE
22	26086077	EREM JOAO PESSOA SOUTO MAIOR	RUA CEL JOSE PESSOA	CENTRO	SAIRÉ
23	26099489	EREM MONSENHOR JOAO RODRIGUES DE CARVALHO	RUA ANTONIO RAMIRO	VILA OPERARIA	ESCADA
24	26093570	EREM PROFESSOR BARROS GUIMARAES	RUA DJALMA DUTRA	CENTRO	GLÓRIA DO GOITÁ
25	26082179	EREM PROFESSOR FRANCISCO JOAQUIM DE BARROS CORREIA	RUA BARAO DE CONTENDAS	CENTRO	ALTINHO

GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E ESPORTES

26	26084201	EREM PROFESSORA MARIA DE LOURDES TEMPORAL	AV AGAMENON MAGALHAES	CENTRO	CUPIRA
27	26095335	EREM SENADOR JOÃO CLEOFAS DE OLIVEIRA	Avenida Dom João Costa	São Vicente de Paulo	VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
28	26065592	EREM SEVERINO CORDEIRO DE ARRUDA	RUA SEVERINO TAVARES	CENTRO	TAQUARITINGA DO NORTE
29	26121816	ETE ALMIRANTE SOARES DUTRA	Praça General Abreu e Lima	Santo Amaro	RECIFE
30	26176220	ETE CELIA DE SOUZA LEAO ARRAES DE ALENCAR	PE 109	DISTRITO INDUSTRIAL	BONITO
31	26126125	ETE DOM BOSCO	Estrada do Arraial	Casa Amarela	RECIFE
32	26185938	ETE EDSON MORORO MOURA	Rodovia PE 166 KM 5	Euno Andrade da Silva	BELO JARDIM
33	26095289	ETE JOSE JOAQUIM DA SILVA FILHO	Rua Doutor Democrito Cavalcante	Livramento	VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
34	26098920	ETE LUIZ DIAS LINS	BR 101 KM 124 SUL	RIACHO DO NAVIO	ESCADA
35	26176211	ETE MARIA JOSE VASCONCELOS	AVENIDA JOSE PEREIRA DE MENDONÇA	LOTEAMENTO SANTO AMARO II	BEZERROS
36	26176882	ETE PROFESSOR JOSE LUIZ DE MENDONÇA	Rua Luís Toscano de Brito	Nossa Senhora Aparecida	GRAVATÁ
37	26189585	ETE PASTOR ISAAC MARTINS RODRIGUES	Rua do Cajueiro	Centro	ABREU E LIMA
38	26129868	ETE EPITACIO PESSOA	AV HISTORIADOR PEREIRA COSTA	CENTRO	CABO DE SANTO AGOSTINHO

ANEXO E – LOTES COM VALOR DISCRIMINADO

	Lote 01 – RECIFE NORTE E METROPOLITANA NORTE				
ITEM	**Código E-Fisco**	**Descrição**	**Quantidade**	**Valor unitário máximo**	**Valor Total**
1	498629-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE IN LOCO.**	2.078.800	R$	R$
2	498630-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE ALMOÇO IN LOCO.	1.039.400	R$	R$
3	498631-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE, TIPO CEIA, IN LOCO.**	77.600	R$	R$
4	498633-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE SOB REGIME DE ENTREGA.**	462.000	R$	R$
5	498634-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOCO SOB REGIME DE ENTREGA.**	231.000	R$	R$
VALOR TOTAL DO LOTE			**R$**		

Lote 02 – MATA CENTRO (VITÓRIA) E METROPOLITANA SUL					
ITEM	**Código E-Fisco**	**Descrição**	**Quantidade**	**Valor unitário máximo**	**Valor Total**
1	498629-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE IN LOCO.**	1.587.600	R$	R$
2	498630-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOÇO IN LOCO.**	793.800	R$	R$
3	498631-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE, TIPO CEIA, IN LOCO.**	45.400	R$	R$
4	498633-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE SOB REGIME DE ENTREGA.**	134.400	R$	R$
5	498634-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOCO SOB REGIME DE ENTREGA.**	67.200	R$	R$
VALOR TOTAL DO LOTE			**R$**		

	Lote 03 – AGRESTE CENTRO NORTE (CARUARU) E MATA CENTRO (VITÓRIA)				
ITEM	**Código E-Fisco**	**Descrição**	**Quantidade**	**Valor unitário máximo**	**Valor Total**
1	498629-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE IN LOCO.**	1.770.000	R$	R$
2	498630-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOÇO IN LOCO.**	885.000	R$	R$
3	498631-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE, TIPO CEIA, IN LOCO.**	79.200	R$	R$
4	498633-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE SOB REGIME DE ENTREGA.**	184.000	R$	R$
5	498634-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOCO SOB REGIME DE ENTREGA.**	92.000	R$	R$
VALOR TOTAL DO LOTE			**R$**		

	Lote 04 – SERTÃO DO ALTO PAJEÚ (AFOGADOS DA INGAZEIRA)				
ITEM	**Código E-Fisco**	**Descrição**	**Quantidade**	**Valor unitário máximo**	**Valor Total**
1	498629-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE IN LOCO.**	1.102.800	R$	R$
2	498630-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOÇO IN LOCO.**	551.400	R$	R$
3	498631-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE, TIPO CEIA, IN LOCO.**	44.800	R$	R$
VALOR TOTAL DO LOTE			**R$**		

ANEXO F – MAPA DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONSUMIDAS E INDICAÇÃO DE GLOSA (doc.50776563).

PLANILHA DE INDICAÇÃO DE GLOSA
SERVIÇOS A e B

Escola: Bairro/ cidade:
Prestadora de serviço: Data:
Integral ( ) Semi-integral ( ) ETE ( ) total de alunos:

1-Descrição	2- Nº de identificação do Cardápio	3- Preparação não fornecida		4- Quantidade de alunos não servidos	
		Principal (negrito)	Complementar	Principal (negrito)	Complementar
Lanche manhã					
Almoço	8		X		10
Lanche tarde					
Lanche noite	2	X	X	5	12

Nota explicativa para preenchimento:

No campo 1 - Descrição estão identificados os tipos de refeições que compõe o objeto contratual;

No campo 2 – Indicar qual é o número do cardápio do dia;

No campo 3 – Marcar com X quais preparações não foram atendidas;

No campo 4 – Indicar a quantidade de alunos que deixaram de consumir a preparação prevista para o dia.

Os dados informados através desta planilha são de total responsabilidade do fiscal do contrato, cabendo ao mesmo a comprovação dos dados informados caso haja questionamentos pela Gestão do Contrato, Contratada e Órgãos de Controle.

ANEXO G – CHECK LIST DIÁRIO DE FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

REFEIÇÕES LOCAIS (SERVIÇOS A e B)

Escola: Bairro/Cidade:

Prestadora de Serviço: Data:

Integral ( ) Semi-integral ( ) ETE ( ) TOTAL DE ALUNOS:

Recife, data de assinatura do Sei.

Assinatura(s)

Paula Darling Conceição da Silva
Superintendente do Programa de Alimentação Escolar
Superintendência do Programa de Alimentação Escolar - SUPAE

Roberlândia Maria da Silva
Gerência de Nutrição
Gerência de Nutrição - GENUT
Superintendência do Programa de Alimentação Escolar - SUPAE

ANEXO II DO EDITAL

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2024

SEI nº 1400005288.000021/2024-32

A empresa_____, inscrita no CNPJ sob o nº_____, por intermédio do seur representante legal, Sr. (a)_____, portador(a) da carteira de identidade nº_____,expedida pelo(a)_, DECLARA, para atender ao disposto no inciso VI do artigo 68 da Lei nº 14.133/21e alterações posteriores, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos na condição de aprendiz ( ).

Local e data.

Nome e assinatura do representante legal.

(*) em caso afirmativo assinalar a ressalva acima

ANEXO III DO EDITAL

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE PERNAMBUCO, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E ESPORTES-SEE E A EMPRESA _____, EM DECORRÊNCIA DA DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 1348.2024.CCD.CD.0002.SEDUC.

O ESTADO DE PERNAMBUCO, através da **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E ESPORTES,** inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, com sede na_, nesta cidade, doravante designada **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo Sr.

_____ (nome e cargo), portador da matrícula funcional nº _____, no uso da competência conferida pelo_____, e a empresa_____, inscrita no CNPJ(MF) sob o nº _____, sediada em_____,representada neste ato por_____, conforme _____, doravante designada **CONTRATADA**, têm entre si justo e acordado, e celebram o presente **CONTRATO**, mediante as seguintes cláusulas e condições, que mutuamente outorgam e estabelecem, sujeitando-se às disposições previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, nos Decretos Estaduais nº 53.384, de 22.08.2022 e 54.142, de 14.12.2022, e demais normas aplicáveis.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Constitui objeto do presente **CONTRATO** a prestação de serviços para o fornecimento de alimentação escolar, lanches e almoços com aquisição e aprovisionamento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, afim de atender os estudantes de 24 (vinte e quatro) Escolas de Referência em Ensino Médio e 14 (quatorze) Escolas Técnicas Estaduais, totalizando 38 (trinta e oito) unidades de ensino, conforme as condições, especificações, quantidades e exigências contidas no Estudo Técnico Preliminar, no Termo de Referência, na proposta da CONTRATADA e nos demais documentos constantes do processo administrativo em epígrafe.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA DOCUMENTAÇÃO

São partes integrantes deste **CONTRATO** para todos os fins de direito, o processo relativo à **DISPENSA DE LICITAÇÃO EMERGENCIAL Nº 1348.2024.CCD.CD. 0002.SEDUC**, todos os seus anexos, assim como a proposta apresentada pela **CONTRATADA**.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O Contrato terá a vigência de 01 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontratação de empresa já contratada com base no art. 75, VIII, da Lei 14.133/2021.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O presente contrato terá encerramento automático, independente de anuência de quaisquer partes, após finalização da licitação do processo nº 1400005288.000328/2022-71, dando origem ao contrato substituto decorrente da contratação ordinária para os serviços da mesma natureza que estão previstos no Termo de Referência. Ocorrendo tal fato, a CONTRATANTE notificará a CONTRATADA, informando a data de encerramento do contrato emergencial, devendo esta comprometer-se com a prestação dos serviços até a data do seu término.

CLÁUSULA QUARTA - DO PREÇO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O valor total da contratação é R$ XXXXXXXXXXX, conforme detalhamento abaixo descrito:

LOTES

	Lote 01 – RECIFE NORTE E METROPOLITANA NORTE				
ITEM	**Código E-Fisco**	**Descrição**	**Quantidade**	**Valor unitário máximo**	**Valor Total**
1	498629-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE IN LOCO.**	2.078.800	R$	R$
2	498630-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOÇO IN LOCO.**	1.039.400	R$	R$
3	498631-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE, TIPO CEIA, IN LOCO.**	77.600	R$	R$
4	498633-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE SOB REGIME DE ENTREGA.**	462.000	R$	R$
5	498634-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOCO SOB REGIME DE ENTREGA.**	231.000	R$	R$
VALOR TOTAL DO LOTE			**R$**		

Lote 02 – MATA CENTRO (VITÓRIA) E METROPOLITANA SUL					
ITEM	**Código E-Fisco**	**Descrição**	**Quantidade**	**Valor unitário máximo**	**Valor Total**
1	498629-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE IN LOCO.**	1.587.600	R$ 1	R$
2	498630-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOÇO IN LOCO.**	793.800	R$	R$
3	498631-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE, TIPO CEIA, IN LOCO.**	45.400	R$	R$
4	498633-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE SOB REGIME DE ENTREGA.**	134.400	R$	R$
5	498634-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOCO SOB REGIME DE ENTREGA.**	67.200	R$	R$
VALOR TOTAL DO LOTE			**R$**		

	Lote 03 – AGRESTE CENTRO NORTE (CARUARU) E MATA CENTRO (VITÓRIA)				
ITEM	**Código E-Fisco**	**Descrição**	**Quantidade**	**Valor unitário máximo**	**Valor Total**

1	498629-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE IN LOCO.**	1.770.000	R$	R$
2	498630-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOÇO IN LOCO.**	885.000	R$	R$
3	498631-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE, TIPO CEIA, IN LOCO.**	79.200	R$	R$
4	498633-4	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE SOB REGIME DE ENTREGA.**	184.000	R$	R$
5	498634-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOCO SOB REGIME DE ENTREGA.**	92.000	R$	R$
VALOR TOTAL DO LOTE			**R$**		

	Lote 04 – SERTÃO DO ALTO PAJEÚ (AFOGADOS DA INGAZEIRA)				
ITEM	**Código E-Fisco**	**Descrição**	**Quantidade**	**Valor unitário máximo**	**Valor Total**
1	498629-6	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE IN LOCO.**	1.102.800	R$	R$
2	498630-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **ALMOÇO IN LOCO.**	551.400	R$	R$
3	498631-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARAÇÃO DE **LANCHE, TIPO CEIA, IN LOCO.**	44.800	R$	R$
VALOR TOTAL DO LOTE			**R$**		

PARÁGRAFO SEGUNDO: O valor do CONTRATO compreende os custos diretos e indiretos decorrentes de sua execução, incluindo tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, seguros, despesas de administração, lucro, eventuais custos com transporte, frete e outras despesas correlatas necessárias ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

PARÁGRAFO PRIMEIRO: As despesas decorrentes deste CONTRATO encontram-se previstas no Plano Plurianual (PPA) e estão programadas em dotação orçamentária própria do orçamento do Estado de Pernambuco para o presente exercício de XXX, na classificação abaixo:

Unidade Gestora:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

Nota de Empenho;

PARÁGRAFO SEGUNDO: No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas de mesma natureza, cujo empenho será objeto de termo de apostilamento no início de cada exercício financeiro.

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE E DA REVISÃO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Os preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano, contado da data de elaboração do orçamento estimado, ocorrida em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

PARÁGRAFO SEGUNDO: O preço do **CONTRATO** será reajustado em periodicidade anual contada a partir da data de elaboração do orçamento estimado, utilizando-se, para tanto, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, fornecido pelo IBGE, que incidirá exclusivamente em relação às obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, nos termos da Lei Estadual nº 17.555/2021 e do Decreto nº 52.153, de 17 de janeiro de 2022.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A **CONTRATADA** deverá pleitear o reajuste de preços mediante requerimento formal durante a vigência do **CONTRATO** e, nos contratos de vigência plurianual, no prazo de até 12 (doze) meses após completado o período aquisitivo da anualidade, nos termos do art. 5º, I, da Lei nº 17.555, de 2021, sob pena de, não o fazendo tempestivamente, ocorrer a preclusão do seu direito ao reajustamento.

PARÁGRAFO QUARTO: Os pedidos de reajustamento deverão ser analisados e respondidos pela Administração no prazo máximo de até 60 (sessenta) dias, contados a partir da instrução completa do requerimento pela CONTRATADA.

PARÁGRAFO QUINTO: Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido analisado o pedido de reajuste tempestivamente formulado, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro ao reajustamento, sob pena de preclusão.

PARÁGRAFO SEXTO: O reajustamento será formalizado mediante apostilamento, exceto se a sua concessão coincidir com a prorrogação contratual, quando poderá ser formalizado por termo aditivo.

PARÁGRAFO SÉTIMO: O direito ao reajustamento poderá ser objeto de renúncia expressa, parcial ou integral, bem como de negociação entre as partes, com vistas a garantir a vantajosidade da manutenção do ajuste para o interesse público, nos termos do art. 6º da Lei Estadual nº 17.555, de 2021.

PARÁGRAFO OITAVO: Nos reajustes subsequentes ao primeiro, a anualidade será contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste concedido ou objeto de renúncia.

PARÁGRAFO NONO: Será assegurado o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do CONTRATO em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do CONTRATO tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no CONTRATO.

PARÁGRAFO DÉCIMO: O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do CONTRATO e antes de eventual prorrogação, sob pena de preclusão.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO: Os pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do CONTRATO deverão ser analisados e respondidos pela Administração no prazo máximo de até 90 (noventa) dias, contados a partir da instrução completa do requerimento pela CONTRATADA.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO: A extinção do CONTRATO não configura óbice para o reconhecimento do direito ao reajuste ou ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro CONTRATO, desde que requeridos tempestivamente, hipóteses em que serão concedidos a título de indenização por meio de Termo de Quitação.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

PARÁGRAFO PRIMEIRO: É dever da **CONTRATANTE** exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **CONTRATADA,** em especial:

- **I.** Prestar à **CONTRATADA** as informações e esclarecimentos que esta vier a solicitar para o desenvolvimento dos trabalhos;
- **II.** Expedir ordem de serviço para o início da execução do **CONTRATO**, com a antecedência prevista no Termo de Referência ou, em sua ausência, observando prazo razoável para adoção das medidas iniciais a cargo da

CONTRATADA;

III. Comunicar, por escrito, à **CONTRATADA** toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do serviço, inclusive vícios e incorreções, para que sejam corrigidos, no todo ou em parte, às suas expensas;

IV. Acompanhar e fiscalizar a execução do **CONTRATO**, através de fiscal especialmente designado para este fim;

V. Indicar, formalmente, o gestor do **CONTRATO** para acompanhamento da execução contratual, utilizando-se dos procedimentos de acompanhamento da execução dos serviços, conforme previsto no Termo de Referência e neste instrumento;

VI. Encaminhar à **CONTRATADA** os relatórios de acompanhamento da execução dos serviços, devidamente elaborados e assinados pelo fiscal do **CONTRATO**, com os registros de eventuais falhas verificadas e das medidas corretivas necessárias;

VII. Analisar e atestar as Faturas e Notas Fiscais emitidas e efetuar os respectivos pagamentos nas condições e nos prazos estabelecidos;

VIII. Liberar o pagamento da parcela incontroversa da execução do objeto contratado, quando houver controvérsia sobre a dimensão, qualidade e quantidade do objeto executado;

IX. Aplicar as sanções previstas na lei e neste **CONTRATO;**

X. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;

XI. Proferir, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da data do protocolo do requerimento, admitida a prorrogação motivada desse prazo por igual período[1], decisão explícita sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente **CONTRATO**, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

XII. Responder a eventuais pedidos de reajustamento no prazo máximo de 60 (sessenta) dias e aos pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro no prazo máximo de 90 (noventa) dias, contados a partir da instrução completa do requerimento;

XIII. Cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenha acesso em razão do certame ou do contrato administrativo, independentemente de declaração ou de aceitação expressa;

XIV. Assegurar o livre acesso dos empregados da CONTRATADA, devidamente identificados, aos locais de prestação dos serviços, quando necessário;

XV. Prestar à CONTRATADA as informações e esclarecimentos que esta vier a solicitar para a prestação dos serviços;

XVI. Comunicar, por escrito, à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do serviço;

XVII. A execução do contrato se iniciará em até 7 dias úteis, a partir da assinatura do contrato;

XVIII. Designar Fiscal/Gestor para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, devendo este fazer o acompanhamento do serviço e registros de todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização dos defeitos observados;

XIX. Indicar, formalmente, o gestor para acompanhamento da execução contratual, utilizando-se dos procedimentos de acompanhamento da execução dos serviços, conforme previsto neste Termo de Referência, e o fiscal para auxiliá-lo na avaliação periódica da prestação dos serviços;

XX. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, conforme estabelecido;

XXI. Comunicar à CONTRATADA, através de notificação fundamentada, a necessidade de substituição de qualquer profissional que seja considerado inadequado para o exercício da função;

XXII. Fornecer, observadas as diretrizes de sua Política Local de Proteção de Dados Pessoais e Política de Privacidade, as instruções e condições necessárias ao tratamento dos dados pelo Operador/Contratado;

XXIII. Informar a CONTRATADA, com base no Anexo C e com 05 (cinco) dias de antecedência, o cardápio mensal a ser fornecido;

XXIV. Garantir que apenas as pessoas nas condições arroladas neste termo de referência sejam contempladas com a disponibilização de refeição desta contratação;

XXV. Solicitar o fornecimento obedecendo aos prazos estipulados neste instrumento, eventualmente, poderão ser solicitadas entregas com prazo menor do que o avençado neste Termo de Referência, caso em que haverá negociação entre esta Secretaria e o fornecedor.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Deve a **CONTRATADA** cumprir todas as obrigações estipuladas neste CONTRATO e respectivos anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, em especial:

I. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, na quantidade, qualidade e tecnologia demandadas, de acordo com as especificações indicadas no Termo de Referência;

II. Cumprir o cronograma de execução do **CONTRATO;**

III. Reparar, corrigir, complementar ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, conforme o caso, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contado da respectiva notificação, ou no prazo fixado pelo fiscal do **CONTRATO**, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

IV. Submeter, por escrito, para análise e aprovação prévia da CONTRATANTE, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do TR, do memorial descritivo ou instrumento congênere;

V. Designar preposto que tenha poder para resolução de possíveis ocorrências durante a execução contratual, o qual deverá disponibilizar endereço de e-mail válido e número de telefone móvel que permita contato imediato com o fiscal do CONTRATO de forma permanente;

VI. Substituir o preposto designado se houver recusa motivada da CONTRATANTE quanto à anterior indicação;

VII. Atender às determinações regulares do fiscal do CONTRATO ou autoridade superior, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo prontamente às solicitações e reclamações formuladas;

VIII. Relatar ao fiscal do CONTRATO, por escrito, toda e qualquer ocorrência anormal afeta à prestação dos serviços;

IX. Comunicar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, qualquer alteração no Contrato Social ou no endereço comercial;

X. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do CONTRATO;

XI. Comprovar, conforme o caso, no início da execução contratual e sempre que solicitado pelo fiscal, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, durante toda a vigência do CONTRATO, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

XII. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento do objeto deste CONTRATO, com habilitação e conhecimento adequados;

XIII. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

XIV. Não contratar, durante a vigência do CONTRATO, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente da CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do CONTRATO, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

XV. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pela CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos

ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

XVI. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do CONTRATO, sendo que eventual pessoal alocado ao CONTRATO não terá qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE;

XVII. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do CONTRATO e cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenha acesso em razão do certame ou do contrato administrativo, independentemente de declaração ou de aceitação expressa;

XVIII. Manter, durante o prazo de vigência do CONTRATO, todas as condições de habilitação exigidas na licitação, inclusive sua inscrição no CADFOR-PE;

XIX. Realizar, conforme previsto no Termo de Referência, a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos da CONTRATANTE;

XX. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do CONTRATO;

XXI. Apresentar, suplementar ou estender a garantia de execução contratual, se exigível, no prazo assinalado no CONTRATO;

PARÁGRAFO SEGUNDO: Deve a CONTRATADA cumprir todas as obrigações estipuladas no item 7.4 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.

CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO E DA GESTÃO DO CONTRATO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A execução do presente **CONTRATO** deverá ser fiscalizada pela **CONTRATANTE**, sem que essa competência exclua ou reduza a integral responsabilidade da **CONTRATADA**, mesmo perante terceiros, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do objeto contratado;

PARÁGRAFO SEGUNDO: A **CONTRATANTE** designa **XXXXXX (nome, matrícula e cargo)** como servidor responsável pela fiscalização do **CONTRATO**;

PARÁGRAFO TERCEIRO: O fiscal deverá ter pleno conhecimento do **CONTRATO** e das demais condições constantes do Edital e seus anexos, tendo, entre outras, as seguintes atribuições:

a) Fiscalizar a regularidade e adequação dos serviços prestados, de acordo com as especificações previstas no Termo de Referência, e elaborar relatórios de acompanhamento, com os registros de eventuais falhas verificadas e das medidas corretivas necessárias;
b) Disponibilizar toda a infraestrutura necessária para execução dos serviços na forma e nos prazos definidos no **CONTRATO** e demais anexos do Edital;
c) Reunir-se com o preposto da **CONTRATADA**, visando a estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do **CONTRATO;**
d) Exigir da **CONTRATADA** o fiel cumprimento de todas as condições contratuais assumidas, na forma prevista neste **CONTRATO;**
e) Comunicar ao gestor do **CONTRATO** a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão de fato superveniente;
f) Recusar serviço prestado de forma irregular, não aceitando execução diversa daquela que se encontra especificada no Termo de Referência e demais anexos, salvo quando for prestado com qualidade superior e devidamente aceito pela autoridade competente;
g) Solicitar à **CONTRATADA** justificativa para eventuais serviços não realizados ou realizados inadequadamente, podendo assinalar prazo para correções de eventuais falhas verificadas, conforme avaliação da execução dos serviços;
h) Atestar as Notas Fiscais/Faturas mensais apresentadas pela **CONTRATADA,** encaminhando-as ao gestor do **CONTRATO** para pagamento;
i) Verificar a manutenção das condições de habilitação da **CONTRATADA**, acompanhar o empenho,

o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;

j) Comunicar por escrito ao gestor do **CONTRATO** as faltas cometidas pela **CONTRATADA** que sejam passíveis de aplicação de penalidade.

PARÁGRAFO QUARTO: A **CONTRATANTE** designa **XXXXXX (nome, matrícula e cargo)** como servidor responsável pela gestão do **CONTRATO**, que, entre outras, terá seguintes atribuições:

A) Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas contratuais;
B) Analisar relatórios e documentos enviados pelos fiscais do CONTRATO;
C) Consolidar as avaliações recebidas e encaminhar as consolidações e os relatórios à CONTRATADA;
D) Solicitar abertura de processo administrativo visando à aplicação da penalidade cabível, garantindo a defesa prévia à CONTRATADA;
E) Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas contratuais apontadas pelos fiscais dos contratos;
F) Providenciar o pagamento das notas fiscais/faturas emitidas pela CONTRATADA, e atestadas pelo fiscal do CONTRATO, mediante a observância das exigências contratuais e legais;
G) Apurar o percentual de desconto ou glosas da fatura correspondente, em virtude de serviços total ou parcialmente não executados no período de faturamento considerado, por motivos imputáveis à CONTRATADA;
H) Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados.

PARÁGRAFO QUINTO: A ciência da designação deverá ser assinada pelos servidores indicados para atuar como fiscal e gestor do CONTRATO, conforme termo em anexo;

PARÁGRAFO SEXTO: A substituição do fiscal e do gestor designados, por razões de conveniência ou interesse público, será realizada mediante simples apostilamento ao presente CONTRATO, devendo o substituto assinar novo termo de ciência.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Ao final de cada período de faturamento, a CONTRATADA encaminhará relatório com a descrição dos serviços realizados e os respectivos valores[2] da parcela a ser paga.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Os serviços serão recebidos provisoriamente pelo fiscal do **CONTRATO** no prazo de 05 (cinco) dias, mediante termo detalhado que ateste o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo e a comprovação da prestação dos serviços.

PARÁGRAFO TERCEIRO: O termo detalhado do recebimento provisório, com a análise das ocorrências registradas na execução do **CONTRATO** serão encaminhados ao gestor para fins de apuração dos descontos e glosas cabíveis na fatura correspondente, em virtude de serviços total ou parcialmente não executados.

PARÁGRAFO QUARTO: O fiscal indicará a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, caso se constate que a **CONTRATADA:**

a) Não produziu os resultados acordados;
b) Deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
c) Deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou tais recursos com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

,

PARÁGRAFO QUINTO: A **CONTRATADA** fica obrigada 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.

PARÁGRAFO SEXTO: O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo exigidos por normas técnicas oficiais, às expensas da **CONTRATADA**, e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

PARÁGRAFO OITAVO: Até que sejam sanadas todas as eventuais pendências técnicas, o fiscal não deverá emitir o termo de Recebimento Provisório.

PARÁGRAFO NONO: Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente.

PARÁGRAFO DÉCIMO: O recebimento definitivo ocorrerá mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, após a análise dos relatórios e de toda documentação apresentada pela fiscalização, com a verificação da qualidade e quantidade do serviço prestado.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO: Os prazos de recebimento não correrão enquanto pendente a solução, pela **CONTRATADA**, de inconsistências verificadas na execução do objeto.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO: Sanadas as pendências e aplicadas eventuais glosas, a **CONTRATANTE** comunicará à **CONTRATADA** o valor aprovado pela fiscalização e gestão, autorizando a emissão da Nota Fiscal ou Fatura correspondente.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO: No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO: 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.**

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO: A realização das glosas indicadas não prejudica a aplicação de sanções à **CONTRATADA** em virtude da inexecução dos serviços, quando for o caso.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO PAGAMENTO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de serviços efetivamente executados, aplicando-se eventual desconto ou glosa.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O pagamento será feito diretamente pela **CONTRATANTE**, no prazo de até 30 (trinta) dias, por meio de ordem bancária para crédito em conta corrente da **CONTRATADA,** à vista de termo de recebimento definitivo dos serviços acompanhado dos documentos de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista e da apresentação e atesto da Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, na forma prevista nos parágrafos seguintes.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A **CONTRATADA** deverá emitir as notas fiscais em observância às regras de retenção de imposto de renda estabelecidas na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, e alterações posteriores, de acordo com as alíquotas constantes do Anexo I da referida norma, ou em observância à norma que venha a substituí-la, sob pena de devolução do

documento para as correções cabíveis ou de retenção no valor total do documento fiscal, caso não realizadas as correções, nos termos do art. 4º do Decreto nº 55.069, de 25 de julho de 2023.

PARÁGRAFO QUARTO: Quando não for possível verificar diretamente no CADFOR-PE, a regularidade fiscal e trabalhista da **CONTRATADA** será comprovada mediante a apresentação das seguintes certidões:

a) Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

b) Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual ou Distrital do domicílio ou sede da **CONTRATADA**;

c) Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

PARÁGRAFO QUINTO: Caso não seja(m) apresentado(s) quaisquer dos documentos de regularidade ou os documentos encaminhados contenham pendências, a **CONTRATADA** terá 10 (dez) dias para sanar a ausência identificada, prazo em que o pagamento correspondente ao mês em referência ficará suspenso.

PARÁGRAFO SEXTO: Caso não seja sanada a pendência no prazo estipulado, estará configurada a não manutenção das condições de habilitação pela **CONTRATADA**, devendo a **CONTRATANTE** instaurar processo administrativo para extinção do **CONTRATO** e comunicar aos órgãos de fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da **CONTRATADA**, sem prejuízo da retomada dos pagamentos pelos serviços efetivamente executados.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a **CONTRATADA** providencie as medidas saneadoras.

PARÁGRAFO OITAVO: Quando do pagamento, deverá ser efetuada a retenção do imposto sobre a renda, nos termos previstos na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, e alterações posteriores, ou em norma que venha a substituí-la, além de outras retenções previstas na legislação tributária aplicável.

PARÁGRAFO NONO: A CONTRATADA 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.

PARÁGRAFO DÉCIMO: Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, verificados por culpa única e exclusiva da **CONTRATANTE**, fica convencionado que a taxa de atualização financeira será calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

SIGLA	SIGNIFICADO/ DESCRIÇÃO

EM	**Encargos Moratórios**
N	**Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagament**
VP	**Valor da parcela a se paga.**
TX	**IPCA**
I	**Índice de atualização financeira, assim apurado:** $I = \frac{(\frac{TX}{100})}{365}$

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO: A atualização financeira prevista nesta cláusula será incluída na Nota Fiscal/Fatura do mês seguinte ao da ocorrência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo da **CONTRATANTE**, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do **CONTRATO**.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Na hipótese de haver acordo entre as partes, as supressões poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

PARÁGRAFO TERCEIRO: As alterações contratuais serão obrigatoriamente formalizadas mediante celebração de prévio termo aditivo ao presente instrumento, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês, conforme art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

PARÁGRAFO QUARTO: Registros que não caracterizam alteração do CONTRATO podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto do CONTRATO.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A CONTRATADA prestará garantia de execução contratual, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do CONTRATO, nos termos dos artigos 96 a 98 da Lei nº 14.133, de 2021.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Caso a CONTRATADA opte pelo seguro-garantia, a apólice deverá ser apresentada antes da assinatura do CONTRATO–, ficando-lhe assegurado prazo mínimo de 1 (um) mês entre a homologação da licitação e a assinatura deste instrumento.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Caso a CONTRATADA opte pela fiança bancária ou pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, a garantia será prestada no prazo de até 10 (dez) dias úteis, após a assinatura do presente CONTRATO, prorrogáveis por igual período, mediante justificativa aceita pela CONTRATANTE.

PARÁGRAFO QUARTO: A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação das sanções administrativas previstas neste instrumento e poderá ensejar a extinção do CONTRATO.

PARÁGRAFO QUINTO: A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do CONTRATO e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas; e

b) multas moratórias e compensatórias aplicadas pela Administração à CONTRATADA.

PARÁGRAFO SEXTO: A garantia deverá ter validade durante toda a execução do CONTRATO e após 90 (noventa) dias do término do prazo de vigência contratual.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Nos casos de prorrogação do prazo de vigência do CONTRATO ou de alteração do seu valor, por acréscimos, reajuste ou revisão de preços, a garantia deverá ser renovada ou complementada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

PARÁGRAFO OITAVO: Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação ou de multas e indenizações, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição/complementação no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada pela CONTRATANTE, sendo possível a prorrogação por igual período mediante justificativa aceita pela CONTRATANTE.

PARÁGRAFO NONO: Na hipótese de suspensão do CONTRATO por ordem ou inadimplemento da Administração, a CONTRATADA ficará desobrigada de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

PARÁGRAFO DÉCIMO: Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia:

a) A apólice permanecerá em vigor mesmo que a **CONTRATADA** não pague o prêmio nas datas convencionadas;

b) A apólice deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do **CONTRATO** principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora;

c) Será permitida a substituição da apólice na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no **PARÁGRAFO NONO;**

d) Ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n° 662, de 11 de abril de 2022.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO: A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da **CONTRATANTE**, em conta específica XXXXX, com correção monetária.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO: Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO: Na modalidade de fiança bancária, a garantia deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO: A **CONTRATADA** autoriza a **CONTRATANTE** a reter e executar, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste **CONTRATO**.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO: A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do **CONTRATO,** mediante termo circunstanciado de que a **CONTRATADA** cumpriu todas as cláusulas do **CONTRATO**, ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO: O emitente da garantia ofertada pela CONTRATADA deverá ser notificado pela CONTRATANTE quanto à instauração de processo administrativo para apuração de responsabilidade e aplicação de penalidades, mas o garantidor não é parte legítima para figurar no respectivo processo

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O **CONTRATO** somente se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes ou depois do prazo inicialmente estipulado para tanto.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará automaticamente prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração apostilar a readequação do cronograma físico-financeiro do **CONTRATO**.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Quando a não conclusão do **CONTRATO** no prazo inicialmente estipulado decorrer de culpa da **CONTRATADA**:

I. Ficará ela constituída em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
II. Ipoderá a Administração optar pela extinção do **CONTRATO** e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

PARÁGRAFO QUARTO: Constituem motivos para extinção do **CONTRATO**, independentemente do prazo ou das obrigações nele estipuladas, as situações descritas no art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

PARÁGRAFO QUINTO: A extinção consensual e a extinção unilateral serão precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

PARÁGRAFO SEXTO: Aplica-se à extinção do **CONTRATO** a disciplina dos arts. 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021.

PARÁGRAFO SÉTIMO: O termo de extinção, sempre que possível, será instruído com os seguintes documentos:

a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

c) Indenizações e multas

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Além das sanções dispostas abaixo, deverão ser consideradas as sanções específicas estipuladas no item 9 do Termo de Referência, parte integrante deste contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a **CONTRATADA** que:

a) Der causa à inexecução parcial do CONTRATO, deixando de cumprir as obrigações assumidas no presente instrumento;

b) Der causa à inexecução parcial do CONTRATO que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) Der causa à inexecução total do CONTRATO;

d) Ensejar o retardamento da execução contratual sem motivo justificado;

e) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do CONTRATO;

f) Praticar ato fraudulento na execução do CONTRATO;

g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Será aplicável a sanção de advertência quando a **CONTRATADA** descumprir deveres instrumentais ou der causa à inexecução parcial do CONTRATO que não acarrete dano à Administração e que não justifique a imposição de penalidade mais grave, em especial pelo descumprimento das obrigações previstas nos itens V a X da CLÁUSULA OITAVA deste CONTRATO (“Das Obrigações da Contratada”)

PARÁGRAFO TERCEIRO: Será aplicada multa moratória em razão do atraso no cumprimento das obrigações previstas neste **CONTRATO**, em especial as elencadas nos incisos II e III da **CLÁUSULA OITAVA**, no percentual de até 0,5% (cinco décimos por

cento) ao dia, a ser calculada sobre o valor da parcela inadimplida, a partir do dia subsequente ao prazo estipulado para adimplemento da obrigação, independentemente de notificação do contratado para constituição em mora.

PARÁGRAFO QUARTO: Após o 30º (trigésimo)[3] dia de atraso injustificado, configura-se o descumprimento total da obrigação e a multa moratória se converterá em multa compensatória, a ser calculada no percentual de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, podendo dar ensejo à extinção do contrato e aplicação da penalidade de impedimento, se configurado grave dano à Administração.

PARÁGRAFO QUINTO: A penalidade de multa compensatória será aplicada nos casos de descumprimento das obrigações contratuais pela CONTRATADA, sempre que deles decorrer inexecução parcial do CONTRATO que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, bem como retardamento injustificado à execução ou entrega do objeto contratado, nos termos das alíneas "b" e "d", respectivamente, do PARÁGRAFO PRIMEIRO, de acordo com as seguintes regras:

I. 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) sobre do valor total do CONTRATO, observado o valor mínimo de R$ 10.000,00 (dez mil reais) e o máximo de R$ 100.000,00 (cem mil reais), a ser aplicada a quem sofreu a penalidade de advertência e reincidiu pelo(s) mesmo(s) motivo(s)

II. 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento), sobre o valor da garantia, no caso de descumprimento da obrigação prevista no inciso XXI da CLÁUSULA OITAVA.

III. 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento), calculada sobre o valor do CONTRATO, a ser aplicada quando a CONTRATADA descumprir a obrigação prevista no inciso I da CLÁUSULA OITAVA, se a situação não se enquadrar em obrigação contratual específica;

IV. 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor do CONTRATO, a ser aplicada quando a CONTRATADA descumprir as obrigações previstas nos incisos IV , XI e XVII da CLÁUSULA OITAVA;

V. 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor do CONTRATO, a ser aplicada quando a CONTRATADA descumprir a obrigação prevista no inciso XIX da CLÁUSULA OITAVA;

VI. 0,5% (cinco décimos por cento) a 2% (dois por cento), calculada sobre o valor do CONTRATO, a ser aplicada quando a CONTRATADA descumprir a obrigação prevista no inciso XVIII da CLÁUSULA OITAVA e não sanar a pendência no prazo estipulado;

VII. 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento)**,** calculada sobre o valor do CONTRATO, quando a CONTRATADA deixar de cumprir a obrigação prevista no inciso XV da CLÁUSULA OITAVA;

VIII. 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento), calculada sobre o valor da parcela transferida, a ser aplicada quando a CONTRATADA descumprir a obrigação prevista no inciso XX da CLÁUSULA OITAVA

[3] 0

PARÁGRAFO SEXTO: As sanções de multa previstas no PARÁGRAFO QUINTO poderão ser aplicadas cumulativamente com a penalidade de impedimento de licitar e contratar com a Administração Direta e Indireta do Estado de Pernambuco, pelo prazo de 06 (seis) a 18 (dezoito) meses.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Na hipótese de inexecução total do **CONTRATO**, prevista na alínea "c" do PARÁGRAFO PRIMEIRO, será aplicável a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Direta e Indireta do Estado de Pernambuco pelo prazo 18 (dezoito) a 36 (trinta e seis) meses, além de multa compensatória no percentual de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato.

PARÁGRAFO OITAVO: Quando do cometimento das infrações previstas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do PARÁGRAFO PRIMEIRO, ou quando praticadas as infrações descritas nas alíneas "b", "c" e "d" que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, será aplicável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, pelo período de 03 (três) a 06 (seis) anos, além da multa compensatória de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor do contrato.

PARÁGRAFO NONO: A aplicação das sanções previstas neste CONTRATO não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à CONTRATANTE.

PARÁGRAFO DÉCIMO: Todas as sanções previstas neste CONTRATO poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO: O valor da multa aplicada e das indenizações cabíveis será objeto de compensação com os pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE à CONTRATADA, decorrentes do mesmo CONTRATO ou de outros contratos administrativos que a CONTRATADA possua com a CONTRATANTE.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO: Se o valor da multa for superior ao dos pagamentos devidos pelo CONTRATANTE, a diferença será descontada da garantia contratual prestada, se houver, ou será cobrada administrativamente na forma prevista na Lei Estadual nº 13.178, de 2006.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO: Não havendo o pagamento integral da multa em sede administrativa, o processo será encaminhado à Procuradoria Geral do Estado para inscrição em Dívida Ativa e cobrança

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO: A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto no Decreto Estadual.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO: Na fixação das penalidades, dentro das faixas de multa estabelecidas neste Edital, bem como dos prazos previstos para as demais sanções deverão ser observadas:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que o cometimento da infração ocasionar ao CONTRATANTE**,** ao funcionamento dos serviços públicos, aos seus usuários ou ao interesse coletivo**;**

e) a vantagem auferida em virtude da infração;

f) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle interno.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO: Em caso de prática da mesma infração ocorrida no prazo igual ou inferior a 12 (dozes) meses, contados da data de publicação da decisão definitiva da condenação anterior, as faixas de multa e os prazos previstos neste **CONTRATO** poderão ser majorados em até 50% (cinquenta por cento), observados os limites máximos previstos em lei.

PARÁGRAFO DÉCIMO SÉTIMO: Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei Federal nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na Lei Estadual nº 16.309, de 2018.

PARÁGRAFO DÉCIMO OITAVO: A personalidade jurídica da CONTRATADA poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste CONTRATO ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a CONTRATADA, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

PARÁGRAFO DÉCIMO NONO: A CONTRATANTE deverá comunicar as sanções aplicadas à Secretaria de Administração, para fins de inclusão da CONTRATADA nos sistemas E-fisco e PE-Integrado, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal, observado o prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da decisão definitiva de aplicação da sanção

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A CONTRATADA se compromete a observar os preceitos legais instituídos pelo ordenamento jurídico brasileiro no que tange ao combate à corrupção, em especial a Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, a Lei Federal nº 9.613/98 e a Lei Estadual nº 16.309/2018.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A CONTRATADA (i) declara, por si e por seus administradores, funcionários, representantes e outras pessoas que agem em seu nome, direta ou indiretamente, estar ciente dos dispositivos contidos na Lei Federal nº 12.846/2013 e Lei Estadual nº 16.309/2018; (ii) se obriga a tomar todas as providências para fazer com que seus administradores, funcionários e representantes tomem ciência quanto ao teor da mencionada Lei Federal nº 12.846/2013 e Lei Estadual nº 16.309/2018.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A CONTRATADA, no desempenho das atividades objeto deste CONTRATO, compromete-se perante a CONTRATANTE a abster-se de praticar ato(s) que possa(m) constituir violação à legislação aplicável ao presente instrumento pactual, incluindo aqueles descritos na Lei nº 12.846/2013, em especial no seu artigo 5º.

PARÁGRAFO QUARTO: Qualquer descumprimento das regras da Lei Anticorrupção e de suas regulamentações, por parte da CONTRATADA, em qualquer um dos seus aspectos, poderá ensejar:

I - Instauração do Processo Administrativo de Responsabilização – PAR, nos termos da Lei Estadual nº 16.309/2018 e do Decreto Estadual nº 46.967/2018, com aplicação das sanções administravas porventura cabíveis;

II – Ajuizamento de ação com vistas à responsabilização na esfera judicial, nos termos dos artigos 18 e 19 da Lei nº 12.846/2013 e do artigo 39 da Lei Estadual nº 16.309/2018.

PARÁGRAFO QUINTO: Sem prejuízo da obrigação de cumprimento das disposições de seus respectivos código de ética e conduta, a CONTRATADA se obriga a, no exercício dos direitos e obrigações previstos neste contrato e no cumprimento de qualquer uma de suas disposições: (I) não dar, oferecer ou prometer qualquer bem de valor ou vantagem de qualquer natureza a agentes públicos ou a pessoas a eles relacionadas ou ainda quaisquer outras pessoas, empresas e/ou entidades privadas, com o objetivo de obter vantagem indevida, influenciar ato ou decisão ou direcionar negócios ilicitamente e (II) adotar as melhores práticas de monitoramento e verificação do cumprimento das leis anticorrupção, com o objetivo de prevenir atos de corrupção, fraude, práticas ilícitas ou lavagem de dinheiro por seus sócios, administradores, colaboradores e/ou terceiros por elas contratados.

PARÁGRAFO SEXTO: A **CONTRATADA** se obriga a notificar a CONTRATANTE, imediatamente, por escrito, a respeito de qualquer suspeita ou violação das legislações anticorrupção vigentes, bem como nos casos em que obtiver ciência de qualquer prática de suborno ou corrupção.

PARÁGRAFO SÉTIMO: A comprovada violação de qualquer das obrigações previstas nesta cláusula é causa para a rescisão unilateral deste CONTRATO, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos causados à parte inocente.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas estaduais aplicáveis, e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) e nas normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PUBLICAÇÃO

Nos termos do art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021, o presente instrumento contratual será publicado no Portal Nacional de Contratações Pública (PNCP) em até 20 (vinte) dias úteis contados da data de sua assinatura, bem como no Sistema PE Integrado como condição de sua eficácia.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA RESOLUÇÃO DE CONTROVÉRSIAS E DO FORO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: As controvérsias administrativas e litígios decorrentes deste CONTRATO deverão ser preferencialmente submetidos à composição da Câmara de Negociação, Conciliação e Mediação da Administração Pública Estadual, conforme art. 11 da Lei Complementar nº 417, de 09.12.2019.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Fica eleito o Foro da Comarca do Recife para dirimir os litígios decorrentes deste CONTRATO que não puderem ser compostos pela conciliação, obedecidos os termos do art. 92, §1º, da Lei 14.133, de 2021.

E, para firmeza e como prova de assim haverem entre si ajustado e contratado, foi lavrado o presente instrumento contratual, o qual depois de lido e achado conforme, foi assinado pelas partes contratantes.

GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E ESPORTES

Recife, XX de XXXXXXXXXXX de XXXXX

CONTRATANTE:

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E ESPORTES DO ESTADO DE PERNAMBUCO

CNPJ XXX

CONTRATADA

REPRESENTANTE DA EMPRESA

CNPJ XXX