



TERMO DE REFERÊNCIA	Número:	37/2024/SME
	Data:	23/01/2025
De:	SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	
Para:	SECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA SETOR DE COMPRAS E LICITAÇÕES	
Assunto:	PROCESSO PARA CONTRATAÇÃO DIRETA POR DISPENSA	

1. DO OBJETO

Dispensa de licitação para a contratação do SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – SESI, para o fornecimento de alimentação escolar, executado por meio de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo e preparo da merenda escolar, com o fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, distribuição no local de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados para atender o programa de alimentação escolar para o ano letivo de 2025 em atendimentos às escolas municipais: Escola Municipal Nossa Senhora de Lourdes; Escola Municipal Rotary Fritz Lucht; Escola Pública Municipal Mercedes Luiza Nascimento; Centro Educacional Roberto Trompowsky (CERT) e Centro Educacional Frei Bruno (CEFREI).

1.1. MODALIDADE

Contratação Direta por Dispensa de Licitação.

2. DA JUSTIFICATIVA

A pretensa contratação justifica-se pela complexidade da alimentação escolar, envolvendo liberação de recursos, compra de gêneros alimentícios, insumos, utensílios, equipamentos, materiais de limpeza e higiene, separação e armazenamento nas unidades escolares, preparação e distribuição das refeições, manutenção dos equipamentos e utensílios, treinamento de pessoal, lembrando sempre a necessidade do cumprimento do controle de qualidade, observando-se as normas da legislação de alimentos estabelecidas pela ANVISA.

A alimentação escolar é um importante serviço que o Município presta à população escolar, requerendo monitoramento frequente do consumo de alimentos, devendo integrar o conjunto de medidas que, por meio de levantamentos periódicos, forneça informações para análise diagnóstica do estado de saúde e nutrição de cada aluno. As refeições ofertadas devem atender conforme cada categoria e faixa etária de acordo com o preconizado pelo FNDE e PNAE, conforme RESOLUÇÃO/FNDE nº 038/2009 e RESOLUÇÃO/FNDE Nº 26/2013.

A Escola Municipal Mercedes Luiza Nascimento não possui Unidade de Nutrição e Alimentação Escolar nem quadro pessoal para elaboração da merenda escolar e, ainda, não existe sala disponível na unidade para a instalação da unidade alimentar e, para viabilizá-la seria necessário a execução de projeto civil e realização de obra de construção. Já as escolas Rotary e



Escola Nossa Senhora de Lourdes, necessitam de ampliação de estrutura de cozinha e refeitório, o que não é viável neste momento para o município.

No tocante a terceirização, como justificativa econômica, há o aumento da produtividade/eficiência por meio da focalização da produção, além da redução dos custos da mesma e também da gestão da mão-de-obra, que será feita pela contratada. Há também a questão de pessoal (merendeiras) - atualmente o Município utiliza mão de obra própria, contratos temporários e terceirizados para dar cobertura nas unidades. Isso tem acarretado vários problemas de turnover e absenteísmo, além de algumas situações com o quadro de colaboradores em número insuficiente em algumas unidades, causando sobrecarga de trabalho em outros, e novos atestados médicos nos colaboradores presentes, dificultando a gestão dessa mão-de-obra.

Além de não existir na cidade e na região outra empresa ou instituição (a não ser o próprio SESI), que atenda o objeto nessas condições, visto que o preço proposto de cada refeição ou lanche se mostra abaixo do valor praticado no mercado, a questão estrutural da cozinha compreende o encanamento de gás, os equipamentos (fogões, fornos, freezers) e demais utensílios, que geram a necessidade de um investimento alto por parte do poder público municipal.

O SESI operacionaliza a confecção das suas preparações com o programa “Cozinha Segura”, onde prima por todas as normas higiênico-sanitárias, garantindo o preparo das refeições e a prevenção contra os acidentes de trabalho, bem como, a tão desejada padronização dos alimentos oferecidos. Além disso, o SESI consegue atender de forma integral o cardápio elaborado pela Nutricionista Responsável, seguindo toda a legislação vigente do PNAE. O SESI faz parte do Sistema “S” que é um conjunto de organizações das entidades corporativas voltadas para o treinamento profissional, assistência social, consultoria, pesquisa e assistência técnica. Por esse motivo oferecem os serviços com inovação e qualificação, corroborado com a ergonomia, a segurança alimentar e a eficiência operacional das unidades de alimentação.

Ademais, a contratação efetiva o princípio da economicidade instituído pela Carta Magna, uma vez que a municipalidade se beneficiará de todos os elementos que a terceirização traz e não necessitará montar e mobiliar a cozinha na unidade educacional.

2.2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

O objeto compreende os quantitativos e valores estimados na tabela abaixo:

ESCOLA	ALIMENTAÇÃO (SERVIÇO)	ALUNOS ATENDIDOS	DIAS LETIVOS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CERT	Refeição (lanche prato por período)	832	203	R\$ 3,82	R\$ 645.182,72
MERCEDES	Lanche (manhã)	240	203	R\$ 2,35	R\$ 114.492,00
	Fruta	240	203	R\$ 1,03	R\$ 50.181,60



	Almoço	200	203	R\$ 3,82	R\$ 155.092,00
	Lanche (tarde)	200	203	R\$ 2,35	R\$ 95.410,00
ROTARY	Lanche (manhã)	320	203	R\$ 2,35	R\$ 152.656,00
	Fruta	320	203	R\$ 1,03	R\$ 66.908,80
	Almoço	264	203	R\$ 3,82	R\$ 204.721,44
	Lanche (tarde)	264	203	R\$ 2,35	R\$ 125.941,20
CEFREI	Refeição (lanche prato / período)	385	203	R\$ 3,82	R\$ 298.552,10
NOSSA SRA. DE LOURDES	Refeição (lanche prato /período)	132	203	R\$ 3,82	R\$ 102.360,72
TOTAL:					R\$ 2.011.498,58

3. DA EMPRESA CONTRATADA

A empresa a ser contratada será: **SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – SESI**, inscrita no CNPJ nº 0377.7341/0001-66, com sede na Rod. Admar Gonzaga, 2765, Bairro Itacorubi, Florianópolis/SC, CEP 88.034-001.

4. DO VALOR CONTRATADO E DA FORMA DE PAGAMENTO

Discorrendo que o número está atualizado com o apontador atual de alunos, estimamos que tenha um aumento de 10% de alunos até o final do ano, segundo estatísticas dos anos anteriores. O valor total estimado desta contratação é de **R\$ 2.011.498,58** (dois milhões, onze mil e quatrocentos e noventa e oito reais e cinquenta e oito centavos). No valor apresentado, encontram-se inclusos todos os custos diretos e indiretos para o fornecimento do objeto, como transporte, taxas e impostos.

Os pedidos com as solicitações das refeições serão feitos semanalmente, nas quantidades a serem servidas de acordo com a demanda dos alunos na unidade escolar, formulados em impresso próprio e expedidos pelo setor competente da Secretaria Municipal de Educação, por profissional responsável técnico qualificado (Nutricionista). Esses pedidos serão totalizados semanalmente, para apresentação em medição. Caberá à Secretaria Municipal de Educação a fiscalização da qualidade e quantidades.

O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias contados da apresentação na Nota Fiscal/Fatura.

O pagamento somente poderá ser efetuado após comprovação do recolhimento das contribuições sociais (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Previdência Social), correspondentes ao mês da última competência vencida, compatível com o efetivo declarado, na forma do § 4º, do art. 31, da Lei nº 9.032/95, e apresentação de Nota Fiscal/Fatura atestada por servidor designado, conforme disposto nos artigos 90 e 92 da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021.



Os preços somente serão revisados quando houver alteração dos valores, devidamente comprovada, nos termos do art. 134 da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021 e alterações, mediante requerimento, devidamente instruído, a ser formalizado pela CONTRATADA.

5. DO FUNDAMENTO LEGAL

Atendimento aos pressupostos da Lei Federal 14.133/2021, conforme o art. 75, inciso XV:

Art. 75. É dispensável a licitação: [...]

XV - Para contratação de instituição brasileira que tenha por finalidade estatutária apoiar, captar e executar atividades de ensino, pesquisa, extensão, desenvolvimento institucional, científico e tecnológico e estímulo à inovação, inclusive para gerir administrativa e financeiramente essas atividades, ou para contratação de instituição dedicada à recuperação social da pessoa presa, desde que o contratado tenha inquestionável reputação ética e profissional e não tenha fins lucrativos;

A contratação se enquadra na necessidade de manutenção da continuidade do serviço público, garantindo a alimentação adequada e saudável dos alunos.

O SESI preenche esses requisitos. Conforme estatuído no art. 1º do Decreto-Lei nº 9.403/1946, o SESI tem como finalidade estudar, planejar e executar direta ou indiretamente, medidas que contribuam para o bem estar social dos trabalhadores na indústria e nas atividades assemelhadas, concorrendo para a melhoria do padrão geral de vida no país, e assim, para o aperfeiçoamento moral e cívico e o desenvolvimento do espírito de solidariedade entre as classes.

O SESI é uma entidade da Federação das Indústrias do Estado de Santa Catarina (FIESC) responsável pela prestação de serviços voltados à qualidade de vida e bem-estar dos trabalhadores e dependentes. Possuem como propósito proporcionar bem-estar, saúde, energia, alegria e motivação para os trabalhadores da indústria por meio de refeições saudáveis e saborosas.

Por ser integrante do Sistema S, é entidade autônoma de direito privado sem fins lucrativos que presta serviços sociais, que aplica seus recursos em favor da sociedade. Ainda, os pontos aludidos na justificativa acima, fundamentam a contratação, tanto no tocante a economia, como em relação à existência de situação emergencial.

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos necessários ao atendimento do custo desta contratação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Órgão: 06.001 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

2.083 – MANUTENÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ENSINO FUNDAMENTAL

102 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS 1.500.0000.0000 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS - R\$ 1.609.198,86

2.099 - MANUTENÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR

104 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS 1.500.0000.0000 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS - R\$ 402.299,72



7. DA VIGÊNCIA E ACOMPANHAMENTO

7.1. A vigência do contrato inicia a partir da data de sua assinatura e encerra no dia 17/12/2025, totalizando 203 dias letivos.

7.2. A gestão do contrato será realizada pela servidora Andressa Carrer Burlin Milani.

7.3. A execução do contrato deverá ser e fiscalizada pelos servidores: Elizalda Casagrande (Escola Ns. Sra. de Lourdes); Izabel Chiamolera de Almeida (Escola Rotary); Eliane Alves Cardoso (Escola Mercedes); Juliana Mott (Escola CERT) e Julio Alberguini (Escola CEFREI).

8. DA FORMA DE EXECUÇÃO

8.1. A CONTRATADA deverá prestar os serviços obedecendo aos princípios de nutrição e dietética, bem como, respeitando as exigências da Vigilância Sanitária. As refeições que compõem os vários cardápios fornecidos pela CONTRATADA com anuência da nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, serão oferecidas a todos os educandos das respectivas Unidades Educacionais, nos endereços informados. A distribuição deverá ser de segunda a sexta feira, diretamente nas unidades de ensino, obedecendo ao calendário escolar do ano letivo. Em caso de suspensão das atividades com os educandos, não prevista no calendário escolar, bem como, nos casos de diminuição dos quantitativos de refeições em decorrência de caso fortuito ou força maior, a CONTRATADA será comunicada com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência e o aviso desobrigará o Município do pagamento das refeições previamente canceladas.

8.2. A CONTRATADA obrigará-se a atender em quantitativo os cardápios encaminhados pela Secretaria Municipal de Educação. Para efeito de controle, a CONTRATADA poderá, juntamente com a Secretaria de Educação, efetuar a contagem de refeições efetivamente servidas, elucidando assim quaisquer dúvidas sobre as quantidades de refeições servidas. Quando o número de refeições contados for inferior àquelas solicitadas, a CONTRATADA deverá imediatamente providenciar a sua complementação, sem nenhum ônus adicional para o Município, levando-se em conta o porcionamento de uma refeição e tendo como base mínima o balanceamento protéico-calórico do PNAE e Resolução nº 26/2013, Resolução nº 06/2020 e 04/2015 do FNDE.

8.3. Compete à CONTRATADA o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários ao preparo das refeições, com a observação rigorosa dos padrões de higiene e coeficiente nutritivo estabelecidos pelo PNAE. Utilizar, de forma complementar, os produtos advindos da agricultura familiar, fornecidos pelo CONTRATANTE.

8.4. No preparo das merendas, a CONTRATADA deverá utilizar gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro de seu prazo de validade, frescos e in natura, conforme o caso, além de mão de obra adequada quanto aos quesitos habilidade, higiene pessoal, vestuário, etc. Toda a equipe de trabalho da CONTRATADA deverá ser supervisionada e orientada por profissional nutricionista, que se responsabilizará tecnicamente pela merenda distribuída.

8.5. A CONTRATADA deverá realizar as entregas nas unidades escolares conforme especificado no objeto do contrato, devendo atender a todas as unidades escolares definidas, com as quantidades de refeições previamente estipuladas pela Secretaria Municipal de Educação.

8.6. As refeições deverão estar acondicionadas em recipientes específicos para transporte, não perdendo seu calor e propriedades proteicas.

8.7. A CONTRATADA deverá entregar as refeições nas Unidades Escolares, sendo que o posicionamento das cubas com as preparações dietéticas/alimentares (merenda) e o servimento ficará a cargo das respectivas Unidades Escolares, nos "buffets" montados pela CONTRATADA.

8.8. O servimento ficará a cargo do CONTRATANTE.

8.9. Os cardápios serão elaborados mensalmente, pelos técnicos da CONTRATADA com anuência da nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, baseados nas especificações dos



produtos constantes do Memorial Descritivo, que contenham as necessidades calóricas e protéicas para os alunos do Sistema Municipal de Ensino e determinados pelas normas regulamentadoras do PNAE e Resolução 26/2013 e 04/2015 do FNDE.

8.10. A utilização de gêneros e especificações não listadas no Memorial Descritivo será permitida desde que sua qualidade e aceitabilidade não sejam questionadas pela fiscalização do Município. Caso contrário, a CONTRATADA obriga-se a substituí-los pelas especificações do Memorial Descritivo sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE.

8.11. As refeições serão preparadas na cozinha industrial da CONTRATADA, no mesmo dia do seu consumo, com base em fichas técnicas das preparações. Deverão ser preparadas e finalizadas o mais próximo possível do horário de distribuição, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

8.12. Ao final do processo, as auxiliares de cozinha recolherão os alimentos restantes e providenciarão seu respectivo descarte, lavando os pratos e utensílios utilizados no processo, bem como, executarão a limpeza dos equipamentos da CONTRATADA, deixando-os prontos para a próxima utilização.

8.13. Quanto aos gêneros alimentícios, a CONTRATADA deverá atender as seguintes determinações:

- a. Não se utilizar dos gêneros alimentícios sem a devida análise do prazo de validade, e observados os padrões técnicos previstos nas legislações específicas, bem como, os critérios de higiene em que se encontram armazenados, na forma preconizada pela legislação vigente.
- b. Assegurar o abastecimento da unidade de ensino com gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando rigorosamente suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.
- c. Cumprir rigorosamente o cardápio completo e específico para alunos com recomendações médicas e ou de nutricionista de dieta especial, substituindo os produtos necessários conforme Lei nº 12.982/2014-FNDE, que determina o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica.
- d. Providenciar a reposição de gêneros alimentícios extraviados ou não qualificados, por culpa ou dolo de seus empregados, bem como, por ataque de insetos ou roedores, sem ônus para o CONTRATANTE.
- e. Utilizar, de forma complementar, os produtos advindos da agricultura familiar conforme anexo I, fornecidos pelo CONTRATANTE.
- f. A aquisição da agricultura familiar para a alimentação escolar está regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, (atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015), que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE. A secretaria de educação realizará o cálculo conforme anexo II para distribuição dos valores em gêneros alimentícios. Após a aplicação da fórmula, considera-se o valor a ser solicitado em gêneros alimentícios da agricultura familiar a ser distribuído para atendimento da demanda das escolas que dispõe da merenda terceirizada.

8.14. É proibido servir qualquer item do cardápio diretamente sobre a mesa. Bolos, biscoitos, pães, tortas, etc., deverão ser servidos com guardanapo ou utensílio apropriado.

8.15. Quanto à legislação que regulamenta o serviço, a CONTRATADA deverá atender às seguintes determinações:

- a. Não subcontratar, ceder ou transferir total ou parcialmente os serviços objeto do contrato, no que diz respeito à fabricação das refeições. Somente é permitida a subcontratação relativa aos serviços de manutenção necessários para garantir a fabricação das refeições, na mão-de-obra indireta de merendeira necessária para a produção das refeições na



cozinha da CONTRATADA, na supervisão e manutenção dos equipamentos, no fornecimento de pães e bolos, além do transporte de merendas até a escola.

- b. Fazer prova mensal perante o CONTRATANTE, do cumprimento de todas as suas obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias, assistenciais, securitárias e sindicais, decorrentes da contratação.
- c. Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção do CONTRATANTE.
- d. Observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho, cabendo-lhe toda responsabilidade por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais (serviços executados ou gêneros utilizados) e/ou pessoais causados ao CONTRATANTE, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de dolo, imperícia ou negligência própria ou de seus empregados.
- e. Refazer, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido.
- f. Adequar, por determinação da Secretaria Municipal de Educação, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética.
- g. Manter os veículos, equipamentos e utensílios em perfeitas condições de uso, de higiene e segurança.
- h. Utilizar, na execução dos serviços, gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade, sempre obedecendo às especificações técnicas exigidas.
- i. Executar os serviços nas condições e prazos estabelecidos.
- j. Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução. As quantidades inicialmente previstas poderão ser aumentadas ou diminuídas, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, dentro das exigências mínimas do PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar e Resolução 26/2014 e 05/2015 do FNDE.

8.16. Fica estabelecida reunião bimestral presencial ou online, a ser realizada na última semana do mês, para pactuar os ajustes necessários e para apresentar o controle de descarte. Fica estabelecida para atualização de dados por período mensal a última semana do mês com responsabilidade do fiscal do contrato.

8.17. As unidades educacionais atendidas e os respectivos endereços serão:

- a. **Escola Mercedes Luiza Nascimento**, localizada na Rua Ângelo Sganzerla, 735, Bairro Nossa Senhora de Lourdes, no Município de Joaçaba/SC;
- b. **Centro Educacional Roberto Trompowsky – CERT**, localizada na Avenida Santa Terezinha, nº 49, Centro, Joaçaba/SC;
- c. **Escola Municipal Rotary Fritz Lucht**, localizada na Rua Antônio Nunes Varela, nº 1222, Bairro Vila Pedrini, Joaçaba/SC;
- d. **Centro Educacional Frei Bruno – CEFREI**, localizada na Travessa Cesário Silva, nº 197, Bairro Santa Tereza, Joaçaba/SC;
- e. **Escola Nossa Senhora de Lourdes**, localizada na Avenida da Liberdade, nº 570, Bairro Nossa Senhora de Lourdes, Joaçaba/SC.

8.18. REPASSE DO RECURSO FNDE / PNAE:

O Município proverá o repasse mensal de insumos da Agricultura Familiar, pelo período de 10 meses, os quais totalizam o valor mensal de R\$ 28.800,00 (conforme a fórmula constante no Anexo 1 deste Termo). Em contrapartida, a Contratada embutiu o desconto de três centavos no valor da refeição, já lançados nos valores do item 2.2.



9. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

9.1. Além das responsabilidades e obrigações descritas no item 8 (da forma de execução) caberá ainda à CONTRATADA: :

- a. Responder pela solidez, segurança e perfeição do objeto da contratação durante a execução dos serviços.
- b. Manter todos os seus empregados colocados a serviço na execução do objeto devidamente uniformizados e munidos dos EPI's adequados, com a identificação da empresa.
- c. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação previstas e em compatibilidade com as obrigações assumidas.
- d. Responsabilizar-se por eventuais danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.
- e. Armazenar todos os materiais e utensílios utilizados na execução do objeto, sendo de sua inteira responsabilidade a guarda, conservação e danos que porventura vierem a sofrer.
- f. Responsabilizar-se pelos custos inerentes a encargos tributários, sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários, securitários e de gerenciamento, resultantes da execução do contrato.
- g. Executar os serviços observando as condições de higiene e segurança na distribuição, no preparo das refeições e na supervisão.
- h. Manter, em caráter permanente, durante a execução dos serviços, um responsável técnico nutricionista, com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relaciona com os serviços contratados.
- i. Comunicar à Secretaria de Educação, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha a interferir na execução dos serviços, sendo que tal comunicação deverá ser feita por escrito e entregue sob recebimento formal.
- j. Desenvolver boas relações com os servidores municipais, encarregados da fiscalização do contrato.
- k. Executar, perfeita e pontualmente, todos os serviços determinados nas respectivas ordens de serviço ou requisições emitidas pelo CONTRATANTE.
- l. Apresentar uma relação nominal de todos os empregados encarregados, comunicando ainda qualquer alteração ocorrida neste rol.
- m. A CONTRATADA deverá manter no Município ou região estrutura para funcionamento de escritório e/ou central de abastecimento, equipe técnica e equipe volante para substituições e demais serviços, para atendimento diário às unidades de ensino por todo o período de execução do contrato, de segunda a sexta-feira.
- n. A CONTRATADA deverá apresentar, na assinatura do contrato, o Alvará de Funcionamento em nome da empresa, assim como Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária do local da sua sede.
- o. Somente serão permitidos serviços extraordinários aos sábados, domingos e feriados, quando expressamente solicitados pelos Fiscais do Contrato por meio de documento oficial.
- p. Com relação aos funcionários envolvidos na elaboração e distribuição das refeições, a CONTRATADA deverá:
 - i. Apresentar aos Fiscais do Contrato (Secretaria Municipal de Educação), o Manual de Boas Práticas, individualizado, adequando-o ao serviço de alimentação escolar, conforme Portaria CVS nº 06/1999 do Ministério da Saúde e demais normas aplicáveis da Vigilância Sanitária. A entrega e a apresentação do referido Manual,



- deverá ocorrer no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato, sendo que este deverá ser revisto sempre que necessário.
- ii. Treinar, qualificar, uniformizar e disponibilizar funcionários em número adequado para garantir os procedimentos necessários ao fornecimento de alimentação. Os treinamentos deverão ser realizados conforme as demandas e diretrizes do CONTRATANTE.
 - iii. Informar ao CONTRATANTE o calendário e os conteúdos a serem ministrados nos treinamentos, para acompanhamento de profissionais designados pelo CONTRATANTE.
- q. Cumprir a legislação trabalhista, previdenciária, assistencial, sindical e sanitária vigente, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer tipo de vínculo ou solidariedade empregatícia com o CONTRATANTE.
 - r. Substituir imediatamente o funcionário, que por qualquer motivo venha prejudicar o bom desempenho das atividades, por outro devidamente qualificado, sem incidência de qualquer ônus ao CONTRATANTE.
 - s. Acatar quaisquer solicitações e instruções provenientes dos fiscais do contrato, primando pelo bom relacionamento entre as partes, fazendo cumprir as normas disciplinares e de segurança impostas pelo CONTRATANTE.
 - t. Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados ao CONTRATANTE, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo toxinfecção alimentar.
 - u. As nutricionistas responsáveis da CONTRATADA deverão anotar as visitas realizadas, reclamações, bem como, quaisquer ocorrências, em livro próprio, capa dura, páginas numeradas, sem rasuras, que permanecerá arquivado na unidade de ensino até o término do contrato.
 - v. As nutricionistas responsáveis da CONTRATADA deverão encaminhar a Secretaria Municipal de Educação, mensalmente, relatório de visitas semanais realizadas nas unidades.
 - w. A CONTRATADA é obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.
 - x. Apresentar, quando solicitado pelo órgão fiscalizador, a seguinte documentação:
 - i. Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço.
 - ii. Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação.
 - iii. Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos).
 - iv. Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP.
 - v. Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso.
 - vi. Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo.
 - vii. Recibo de pagamento mensal atestando o recebimento de salários e adicionais, férias mais 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador.
 - viii. Comprovante de opção e fornecimento do vale transporte quando for o caso.
 - ix. Comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela fez parte.



- x. Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim exigir.
- xi. Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim mensalmente.
- y. Apresentar sempre que solicitado pelo fiscalizador cópia da relação dos empregados que atuam na prestação de serviços.
- z. Com relação aos utensílios, a CONTRATADA deverá:
 - i. Disponibilizar dentro de 10 (dez) dias úteis a contar da data de assinatura do contrato, utensílios apresentados na proposta, para atendimento às demandas das unidades de ensino.
 - ii. Quantificar todos os utensílios de sua propriedade disponibilizados nas unidades de ensino para execução do objeto.
 - iii. Garantir o bom estado de conservação dos utensílios.
 - iv. Os utensílios deverão ser retirados após o término do contrato.
 - v. A desratização e a desinsetização da cozinha e da despensa da Unidade Central são de inteira responsabilidade da CONTRATADA, devendo seguir as normas sanitárias vigentes, bem como a certificação específica de empresa especializada e qualificada, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA (a realização dessa atividade deve acontecer semestralmente).
- aa. Com relação aos equipamentos e mobiliários:
 - i. A CONTRATADA deverá identificar todos os equipamentos e mobiliários de propriedade disponibilizados nas unidades de ensino para execução do objeto.
 - ii. A CONTRATADA deverá garantir o bom estado de conservação e funcionamento dos equipamentos e mobiliários de sua propriedade.
 - iii. Efetuar a reposição imediata (24h – vinte e quatro horas) dos equipamentos e mobiliários danificados ou extraviados, por culpa ou dolo da CONTRATADA, inclusive os de propriedade do CONTRATANTE.
 - iv. Os equipamentos e mobiliários deverão estar em ótimo estado de conservação e funcionamento.
 - v. Os equipamentos, de propriedade e disponibilizados pela CONTRATADA para cada unidade escolar atendida pelo objeto, são os seguintes:
 - NS. SRA. DE LOURDES: 01 buffet aquecido; 05 GNS; 01 suqueira.
 - ROTARY: 01 buffet aquecido; 5 GNS; 01 *pass through* quente.
 - MERCEDES: 95 cadeiras fixas sem braços; 05 mesas redondas; 24 mesas retangulares com estrutura tubular; 01 buffet aquecido; 05 GNS; 02 cachepôs com folhagens artificiais; 01 armário; 02 portas em MDF; 01 balcão de apoio em MDF; 01 Suqueira; 01 *pass through*.
 - CERT: 01 buffet aquecido; 05 GNS; 01 *pass through* quente; 01 suqueira.
 - CEFREL: 01 buffet aquecido; 05 GNS; 01 suqueira.
- bb. Com relação aos gêneros alimentícios e insumos, a CONTRATADA deverá cumprir rigorosamente cardápio completo e específico para alunos com recomendação médica e/ou de nutricionista de dieta especial, substituindo os produtos necessários conforme Lei nº 12.982/2014 - FNDE que determina o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica.
- cc. É de responsabilidade da CONTRATADA, manter a limpeza e higienização das instalações da cozinha e despensa central em que os serviços serão desenvolvidos, bem como, dos utensílios e equipamentos, inclusive parte interna (tubulação) da coifa, fogão, luminárias, telas e janelas.



- dd. A CONTRATADA deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC nº 12/2001 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.
- ee. Com relação à Ação Educativa, a CONTRATADA deverá:
- i. Executar Programa de Educação Nutricional em parceria com a equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação para atendimento a todos os alunos da Rede Municipal de Ensino de Joaçaba, com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, bem como, conscientizá-los a respeito da importância de uma alimentação saudável.
 - ii. O Programa de Educação Nutricional deverá ser apreciado, aprovado e monitorado pela nutricionista responsável do CONTRATANTE. Deverá ser realizado cronograma com atividades de educação nutricional contendo data, unidade e tema a ser abordado.

9.2. São obrigações da CONTRATANTE:

- a. Tomar todas as providências necessárias à execução e à fiscalização do contrato.
- b. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, conforme o estipulado.
- c. Notificar por escrito à CONTRATADA a aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.
- d. Acompanhar diretamente ou por meio de sua gerenciadora a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.
- e. Fornecer semanalmente produtos oriundos da Agricultura Familiar, em forma de complementação, para a produção das refeições que serão fornecidas pela CONTRATADA.
- f. Providenciar a publicação do contrato, até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura.
- g. Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e normas técnicas dos órgãos competentes (CFN, ANVISA, Vigilância Sanitária, PNAE, CAE).
- h. Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecida no contrato.

10. DISPOSIÇÕES GERAIS DOS SERVIÇOS

10.1. A CONTRATADA deverá fornecer refeições específicas prevendo a inclusão de alunos portadores de Necessidades Alimentares Especiais, como diabetes, intolerância à lactose, hipersensibilidade ao glúten entre outras, conforme Lei nº 12.982/2014 – FNDE, sem custo financeiro maior que os cardápios estipulados para os demais escolares. Essas refeições deverão ficar o mais próximo possível das refeições servidas aos demais escolares. Para o atendimento de dietas especiais é necessário laudo médico com código de patologia específica.

10.2. Considera-se o *per capita* de 80g de proteína *in natura*.

Atenciosamente,

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ROSANE KUNEN – Secretária
(assinado digitalmente)



ANEXO I

CÁLCULO DO REPASSE DO RECURSO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE) / PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

FÓRMULA:

$$VDE = \frac{VUTE \times QA \times 200DL}{10PM}$$

- **VDE:** Valor a ser Distribuído por Escola
- **VUTE:** Valor Unitário por Tipo de Ensino = tabela abaixo
- **QA:** Quantidade de Alunos = conforme o Censo Escolar
- **DL:** Dias Letivos = 200 dias
- **PM:** Parcelas Mensais = 10 parcelas

VALOR UNITÁRIO POR TIPO DE ENSINO (VUTE):

CRE	Creches	R\$ 1,37
PRE	Pré-escola (período parcial)	R\$ 0,72
FND	Ensino fundamental	R\$ 0,50
INT	Ensino em período integral	R\$ 1,37
AEE	Alunos do Atendimento Educacional Especializado no contraturno	R\$ 0,68

Assinantes

Veracidade do documento



Documento assinado digitalmente.
Verifique a veracidade utilizando o QR Code ao lado ou acesse o site **verificador-assinaturas.plataforma.betha.cloud** e insira o código abaixo:

YDZ**Q8M****72W****NL5**