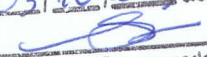




Câmara Municipal de Marechal Floriano
Protocolado sob nº 1.805
em 03/10/2025 às 10 : 06

Encarregado

Prefeitura Municipal de Marechal Floriano *ESTADO DO ESPIRITO SANTO*

Marechal Floriano/ES, 01 de Outubro de 2025.

OF. PMMF Nº. 826/2025

EXMO SR.

JUAREZ JOSÉ XAVIER

PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL

MARECHAL FLORIANO/ES

Senhor Presidente,

Em atenção aos termos constados no OF/SEGACMMF/PRESIDÊNCIA/Nº. 505/2025, referente ao Requerimento nº. 86/2025, de autoria do Vereador Diogo Endlich de Oliveira e o OF/SEGACMMF/PRESIDÊNCIA/Nº. 562/2025, que requer ao Poder Executivo cópia integral do Termo de Referência da contratação para fornecimento de merenda escolar, cumpre-nos encaminhar em anexo o Termo de Referência, fornecido pela Secretaria Municipal de Educação.

Sem mais para o momento, apresentamos as nossas,

Cordiais saudações,

ANTONIO LIDINEY  Assinado de forma digital
por ANTONIO LIDINEY
GOBBI:79256953749 GOBBI:79256953749

ANTÔNIO LIDINEY GOBBI

Prefeito Municipal



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO:

Este Termo de Referência tem por objetivo detalhar os procedimentos necessários à CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, QUE ATENDAM AOS PADRÕES NUTRICIONAIS E DISPOSITIVOS LEGAIS VIGENTES AOS ALUNOS MATRICULADOS EM UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DOS MUNICÍPIOS PARTICIPANTES DA CÂMARA SETORIAL DE COMPRAS COMPARTILHADAS DO CIM PEDRA AZUL, MEDIANTE O FORNECIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS DE LOGÍSTICA, SUPERVISÃO E MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS, FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA TREINADA PARA A PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS, DISTRIBUIÇÃO, CONTROLE, LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE COZINHAS E ESTOQUES DAS UNIDADES ESCOLARES EM CONFORMIDADE COM OS ÓRGÃOS SANITÁRIOS E DEMAIS ANEXOS DA LICITAÇÃO, por meio da Adesão à Ata de Registro de Preços Nº 290/2023 do Consórcio Público da Região Polinorte do Espírito Santo - CIM POLINORTE, oriunda do Pregão Eletrônico Nº 052/2023 - Processo Nº 3358/2023.

1.1 - DOS PARTICIPANTES DESTE TERMO DE REFERÊNCIA - TR:

- Município de Afonso Cláudio/ES;
- Município de Brejetuba/ES;
- Município de Conceição do Castelo/ES;
- Município de Domingos Martins/ES;
- Município de Ibatiba/ES;
- Município de Itaguaçu/ES;
- Município de Laranja da Terra/ES;
- Município de Marechal Floriano/ES;
- Município de Santa Maria de Jetibá/ES;
- Município de Venda Nova do Imigrante/ES.

OBS.: Os demais Municípios, Castelo/ES, Ibitirama/ES, Irupi/ES, Itarana/ES, Iúna/ES e Muniz Freire/ES, que integram este Consórcio, não fazem parte deste processo pois já estão contemplados no Termo de Referência, integrante do Contrato nº 021/2024 do Consórcio Público da Região Sul - CIM Polo Sul. O Município de Viana/ES, que também integra este Consórcio, não faz parte deste processo pois é Órgão participante da Ata de Registro de Preços nº 290/2023 - CIM Polinorte.

1.2 - DAS ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DO OBJETO E QUANTIDADES:

1.2.1 - Deverão ser rigorosamente atendidas as especificações e os quantitativos máximos de alunos estimados na ARP 290/2023, oriunda do Edital de Pregão Eletrônico Nº 052/2023 - CIM POLINORTE, além de observar os apontamentos e esclarecimentos nela descritos.

1.3 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

1.3.1 - Os quantitativos de alunos dos Municípios Consorciados ao CIM Pedra Azul são os discriminados no quadro abaixo:

MUNICÍPIOS	Nº DE ALUNOS POR MUNICÍPIO CONSORCIADO				
	Até 06 anos	Ensino Fundamental	Adultos	Educação Especial	Total do Município



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

	Creche	Pré-escola	Anos iniciais	Anos finais	EJA		
Afonso Cláudio	666	784	1.932	1.611	205	280	5.478
Brejetuba	162	456	1.162	875	25	182	2.862
Conceição do Castelo	281	317	889	629	110	91	2.317
Domingos Martins	599	918	2.444	2.072	169	226	6.428
Ibatiba	343	765	1.859	1.477	305	214	4.963
Itaguaçu	265	333	760	617	17	67	2.059
Laranja da Terra	148	265	616	540	0	44	1.613
Marechal Floriano	362	516	1.233	945	0	88	3.144
Santa Maria de Jetibá	613	1.353	2.851	2.156	264	288	7.525
Venda Nova do Imigrante	644	589	1.464	1.117	125	166	4.105
TOTAL:	4.083	6.296	15.210	12.039	1.220	1.646	40.494

*Fonte da informação: <https://qedu.org.br/uf/32-espirito-santo> - Fonte: Censo, INEP - 2023.

2 - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO OBJETO:

2.1 - DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS A SEREM FORNECIDOS:

2.1.1 - A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, e por sua conta e risco, responsabilizar-se por FORNECER:

a) No que se refere aos alimentos:

1 - Alimentos, de acordo com o padrão de qualidade e a legislação vigente, constantes do **Anexo I - Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios** deste instrumento e, ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), frescos e "in natura" no caso de hortifrutigranjeiros (frutas, verduras, legumes, feculentos, ovos, etc.);

2 - As quantidades adequadas para atendimento ao "per capita" e ao porcionamento estão especificados no **Anexo IV - "Per Capita" dos Alimentos** deste instrumento;

3 - A Contratada obrigará-se ao atendimento de necessidade alimentar e nutricional especial aos alunos que apresentarem alguma patologia associada à nutrição e que possuam laudo médico, sempre que solicitado pela Contratante;

4 - Excepcionalmente, a CONTRATANTE poderá aprovar alimentos não previstos no padrão de qualidade dos alimentos estabelecido no **Anexo I - Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios** deste instrumento, especialmente aqueles que vierem a ser fornecidos pela CONTRATADA ou oriundos da Agricultura Familiar, visando a adequação ao Plano Alimentar e à Lei nº 11.947 de junho de 2009 e suas alterações. Tal aprovação será baseada na legislação vigente pertinente ao assunto.

b) No que se refere aos insumos diversos:

1 - Insumos de qualidade e quantidade adequada para a eficiente prestação do serviço, tais como:

1.1 - Materiais para a Cozinha: gás de cozinha, fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, bobina picotada (própria para a guarda de hortaliças e outros alimentos), de plástico transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino), luva antitérmica e luva de malha de aço;

1.2 - Domissanitários: desincrustante, sanitizante, sabão em pó, sabão em pedra, pasta brilho, detergente;

1.2.1 - Panos de tecido somente poderão ser utilizados para a limpeza do chão;



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO:

Este Termo de Referência tem por objetivo detalhar os procedimentos necessários à **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, QUE ATENDAM AOS PADRÕES NUTRICIONAIS E DISPOSITIVOS LEGAIS VIGENTES AOS ALUNOS MATRICULADOS EM UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DOS MUNICÍPIOS PARTICIPANTES DA CÂMARA SETORIAL DE COMPRAS E COMPARTILHADAS DO CIM PEDRA AZUL, MEDIANTE O FORNECIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS DE LOGÍSTICA, SUPERVISÃO E MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS, FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA TREINADA PARA A PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS, DISTRIBUIÇÃO, CONTROLE, LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE COZINHAS E ESTOQUES DAS UNIDADES ESCOLARES EM CONFORMIDADE COM OS ÓRGÃOS SANITÁRIOS E DEMAIS ANEXOS DA LICITAÇÃO**, por meio da Adesão à Ata de Registro de Preços Nº 290/2023 do Consórcio Público da Região Polinorte do Espírito Santo - CIM POLINORTE, oriunda do Pregão Eletrônico Nº 052/2023 - Processo Nº 3358/2023.

1.1 - DOS PARTICIPANTES DESTE TERMO DE REFERÊNCIA - TR:

- Município de Afonso Cláudio/ES;
- Município de Brejetuba/ES;
- Município de Conceição do Castelo/ES;
- Município de Domingos Martins/ES;
- Município de Ibatiba/ES;
- Município de Itaguaçu/ES;
- Município de Laranja da Terra/ES;
- Município de Marechal Floriano/ES;
- Município de Santa Maria de Jetibá/ES;
- Município de Venda Nova do Imigrante/ES.

OBS.: Os demais Municípios, Castelo/ES, Ibitirama/ES, Irupi/ES, Itarana/ES, Iúna/ES e Muniz Freire/ES, que integram este Consórcio, não fazem parte deste processo pois já estão contemplados no Termo de Referência, integrante do Contrato nº 021/2024 do Consórcio Público da Região Sul - CIM Polo Sul. O Município de Viana/ES, que também integra este Consórcio, não faz parte deste processo pois é Órgão participante da Ata de Registro de Preços nº 290/2023 - CIM Polinorte.

1.2 - DAS ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DO OBJETO E QUANTIDADES:

1.2.1 - Deverão ser rigorosamente atendidas as especificações e os quantitativos máximos de alunos estimados na ARP 290/2023, oriunda do Edital de Pregão Eletrônico Nº 052/2023 - CIM POLINORTE, além de observar os apontamentos e esclarecimentos nela descritos.

1.3 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

1.3.1 - Os quantitativos de alunos dos Municípios Consorciados ao CIM Pedra Azul são os discriminados no quadro abaixo:

MUNICÍPIOS	Nº DE ALUNOS POR MUNICÍPIO CONSORCIADO				
	Até 06 anos	Ensino Fundamental	Adultos	Educação Especial	Total do Município



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

	Creche	Pré-escola	Anos iniciais	Anos finais	EJA		
Afonso Cláudio	666	784	1.932	1.611	205	280	5.478
Brejetuba	162	456	1.162	875	25	182	2.862
Conceição do Castelo	281	317	889	629	110	91	2.317
Domingos Martins	599	918	2.444	2.072	169	226	6.428
Ibatiba	343	765	1.859	1.477	305	214	4.963
Itaguaçu	265	333	760	617	17	67	2.059
Laranja da Terra	148	265	616	540	0	44	1.613
Marechal Floriano	362	516	1.233	945	0	88	3.144
Santa Maria de Jetibá	613	1.353	2.851	2.156	264	288	7.525
Venda Nova do Imigrante	644	589	1.464	1.117	125	166	4.105
TOTAL:	4.083	6.296	15.210	12.039	1.220	1.646	40.494

*Fonte da informação: <https://qedu.org.br/uf/32-espirito-santo> - Fonte: Censo, INEP - 2023.

2 - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO OBJETO:

2.1 - DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS A SEREM FORNECIDOS:

2.1.1 - A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, e por sua conta e risco, responsabilizar-se por FORNECER:

a) No que se refere aos alimentos:

- 1 - Alimentos, de acordo com o padrão de qualidade e a legislação vigente, constantes do **Anexo I - Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios** deste instrumento e, ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), frescos e "in natura" no caso de hortifrutigranjeiros (frutas, verduras, legumes, feculentos, ovos, etc.);
- 2 - As quantidades adequadas para atendimento ao "per capita" e ao porcionamento estão especificados no **Anexo IV - "Per Capita" dos Alimentos** deste instrumento;
- 3 - A Contratada obrigará-se ao atendimento de necessidade alimentar e nutricional especial aos alunos que apresentarem alguma patologia associada à nutrição e que possuam laudo médico, sempre que solicitado pela Contratante;
- 4 - Excepcionalmente, a CONTRATANTE poderá aprovar alimentos não previstos no padrão de qualidade dos alimentos estabelecido no **Anexo I - Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios** deste instrumento, especialmente aqueles que vierem a ser fornecidos pela CONTRATADA ou oriundos da Agricultura Familiar, visando a adequação ao Plano Alimentar e à Lei nº 11.947 de junho de 2009 e suas alterações. Tal aprovação será baseada na legislação vigente pertinente ao assunto.

b) No que se refere aos insumos diversos:

- 1 - Insumos de qualidade e quantidade adequada para a eficiente prestação do serviço, tais como:
 - 1.1 - Materiais para a Cozinha: gás de cozinha, fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, bobina picotada (própria para a guarda de hortaliças e outros alimentos), de plástico transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino), luva antitérmica e luva de malha de aço;
 - 1.2 - Domissanitários: desincrustante, sanitizante, sabão em pó, sabão em pedra, pasta brilho, detergente:
 - 1.2.1 - Panos de tecido somente poderão ser utilizados para a limpeza do chão;



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO:

Este Termo de Referência tem por objetivo detalhar os procedimentos necessários à CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, QUE ATENDAM AOS PADRÕES NUTRICIONAIS E DISPOSITIVOS LEGAIS VIGENTES AOS ALUNOS MATRICULADOS EM UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DOS MUNICÍPIOS PARTICIPANTES DA CÂMARA SETORIAL DE COMPRAS COMPARTILHADAS DO CIM PEDRA AZUL, MEDIANTE O FORNECIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS DE LOGÍSTICA, SUPERVISÃO E MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS, FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA TREINADA PARA A PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS, DISTRIBUIÇÃO, CONTROLE, LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE COZINHAS E ESTOQUES DAS UNIDADES ESCOLARES EM CONFORMIDADE COM OS ÓRGÃOS SANITÁRIOS E DEMAIS ANEXOS DA LICITAÇÃO, por meio da Adesão à Ata de Registro de Preços Nº 290/2023 do Consórcio Público da Região Polinorte do Espírito Santo - CIM POLINORTE, oriunda do Pregão Eletrônico Nº 052/2023 - Processo Nº 3358/2023.

1.1 - DOS PARTICIPANTES DESTE TERMO DE REFERÊNCIA - TR:

- Município de Afonso Cláudio/ES;
- Município de Brejetuba/ES;
- Município de Conceição do Castelo/ES;
- Município de Domingos Martins/ES;
- Município de Ibatiba/ES;
- Município de Itaguaçu/ES;
- Município de Laranja da Terra/ES;
- Município de Marechal Floriano/ES;
- Município de Santa Maria de Jetibá/ES;
- Município de Venda Nova do Imigrante/ES.

OBS.: Os demais Municípios, Castelo/ES, Ibitirama/ES, Irupi/ES, Itarana/ES, Iúna/ES e Muniz Freire/ES, que integram este Consórcio, não fazem parte deste processo pois já estão contemplados no Termo de Referência, integrante do Contrato nº 021/2024 do Consórcio Público da Região Sul - CIM Polo Sul. O Município de Viana/ES, que também integra este Consórcio, não faz parte deste processo pois é Órgão participante da Ata de Registro de Preços nº 290/2023 - CIM Polinorte.

1.2 - DAS ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DO OBJETO E QUANTIDADES:

1.2.1 - Deverão ser rigorosamente atendidas as especificações e os quantitativos máximos de alunos estimados na ARP 290/2023, oriunda do Edital de Pregão Eletrônico Nº 052/2023 - CIM POLINORTE, além de observar os apontamentos e esclarecimentos nela descritos.

1.3 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

1.3.1 - Os quantitativos de alunos dos Municípios Consorciados ao CIM Pedra Azul são os discriminados no quadro abaixo:

MUNICÍPIOS	Nº DE ALUNOS POR MUNICÍPIO CONSORCIADO				
	Até 06 anos	Ensino Fundamental	Adultos	Educação Especial	Total do Município



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

	Creche	Pré-escola	Anos iniciais	Anos finais	EJA		
Afonso Cláudio	666	784	1.932	1.611	205	280	5.478
Brejetuba	162	456	1.162	875	25	182	2.862
Conceição do Castelo	281	317	889	629	110	91	2.317
Domingos Martins	599	918	2.444	2.072	169	226	6.428
Ibatiba	343	765	1.859	1.477	305	214	4.963
Itaguaçu	265	333	760	617	17	67	2.059
Laranja da Terra	148	265	616	540	0	44	1.613
Marechal Floriano	362	516	1.233	945	0	88	3.144
Santa Maria de Jetibá	613	1.353	2.851	2.156	264	288	7.525
Venda Nova do Imigrante	644	589	1.464	1.117	125	166	4.105
TOTAL:	4.083	6.296	15.210	12.039	1.220	1.646	40.494

*Fonte da informação: <https://qedu.org.br/uf/32-espirito-santo> - Fonte: Censo, INEP - 2023.

2 - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO OBJETO:

2.1 - DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS A SEREM FORNECIDOS:

2.1.1 - A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, e por sua conta e risco, responsabilizar-se por FORNECER:

a) No que se refere aos alimentos:

- 1 - Alimentos, de acordo com o padrão de qualidade e a legislação vigente, constantes do **Anexo I - Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios** deste instrumento e, ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), frescos e "in natura" no caso de hortifrutigranjeiros (frutas, verduras, legumes, feculentos, ovos, etc.);
- 2 - As quantidades adequadas para atendimento ao "per capita" e ao porcionamento estão especificados no **Anexo IV - "Per Capita" dos Alimentos** deste instrumento;
- 3 - A Contratada obrigará-se ao atendimento de necessidade alimentar e nutricional especial aos alunos que apresentarem alguma patologia associada à nutrição e que possuam laudo médico, sempre que solicitado pela Contratante;
- 4 - Excepcionalmente, a CONTRATANTE poderá aprovar alimentos não previstos no padrão de qualidade dos alimentos estabelecido no **Anexo I - Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios** deste instrumento, especialmente aqueles que vierem a ser fornecidos pela CONTRATADA ou oriundos da Agricultura Familiar, visando a adequação ao Plano Alimentar e à Lei nº 11.947 de junho de 2009 e suas alterações. Tal aprovação será baseada na legislação vigente pertinente ao assunto.

b) No que se refere aos insumos diversos:

- 1 - Insumos de qualidade e quantidade adequada para a eficiente prestação do serviço, tais como:
 - 1.1 - Materiais para a Cozinha: gás de cozinha, fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, bobina picotada (própria para a guarda de hortaliças e outros alimentos), de plástico transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino), luva antitérmica e luva de malha de aço;
 - 1.2 - Domissanitários: desincrustante, sanitizante, sabão em pó, sabão em pedra, pasta brilho, detergente:
 - 1.2.1 - Panos de tecido somente poderão ser utilizados para a limpeza do chão;



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- 1.2.2 - Cabe à CONTRATADA o fornecimento de fita reagente para verificação da presença de cloro ativo na solução clorada utilizada para sanitização.
- 1.3 - Materiais de higiene para sua mão de obra: sabonete líquido e álcool 70% para lavagem de mãos, papel higiênico, papel toalha branco não-reciclado, luva descartável;
- 1.4 - Sabonete antisséptico somente será permitido quando houver uma pia exclusiva para lavagem de mãos;
- 1.5 - Materiais diversos: esponja dupla face, insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço, luva de borracha, saco alvejado, pano descartável de limpeza multiuso, vassoura piaçava, rodo, balde plástico, conjunto de limpeza "mop", saco plástico de lixo preto reforçado em tamanho compatível com os recipientes plásticos, borrifador plástico, recipiente plástico ou em aço inoxidável com tampa e pedal para lixo, bateria para a balança, filme plástico para acondicionar alimentos;
- 1.6 - Uniformes e equipamentos completos de proteção individual para a mão de obra, especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, e sem ônus para os empregados da CONTRATADA, tais como: aventais; aventais de frente de tecido, aventais de PVC, jalecos, calças, blusas, meias, todos de cor clara; calçados fechados; botas antiderrapantes; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca descartável branca, luvas descartáveis. A critério da CONTRATADA, o uniforme poderá ou não ter seu logotipo;
- 1.6.1 - Uniforme parcial reserva referente a jaleco mantido em bom estado de conservação e higiene, rede de malha fina para proteção dos cabelos e touca descartável branca, a qualquer funcionário da unidade educacional, ou da CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, a entregadores de alimentos e outros materiais, o qual será devolvido à CONTRATADA após o uso eventual;
- 1.7 - Outros insumos, que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço poderão ser incluídos no decorrer do contrato, desde que seja acordado por ambas as partes (CONTRATANTE E CONTRATADA).

c) No que se refere aos utensílios, equipamentos e mobiliários:

- 1 - O ENXOVAL DE UTENSÍLIOS POR ESCOLA está discriminado no **Anexo V**;
- 1.1 - Utensílios de mesa, de qualidade adequada, e em quantidade suficiente para atender ao maior número de alunos matriculados por período, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE, que serão incorporados ao patrimônio municipal;
- 1.2 - Utensílios de cozinha, conforme lista obrigatória e orientativa discriminada nas legislações e demais dispositivos legais e regulamentares por ventura aplicáveis no Anexo V, de qualidade e quantidade adequadas, observando as disposições, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE, que serão incorporados ao patrimônio municipal;
- 1.3 - Equipamentos de cozinha, conforme lista obrigatória discriminada no Anexo V, de qualidade e quantidade adequadas, sem pontos de ferrugem, com adequada vedação das portas, quando houver, e ótimo desempenho quanto à eficiência energética (consumo de energia), caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, e em caso de quebra ou extravio, mediante solicitação da unidade



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

educacional e autorização da CONTRATANTE, que serão incorporados ao patrimônio municipal;

1.4 - Balança eletrônica de precisão, com capacidade de 15 (quinze) kg e escala de 2 (dois) gramas, acompanhada de respectiva bateria em condições de uso, para cada Unidade Educacional em que prestar serviço, a qual deverá ser mantida na cozinha para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias, sendo incorporada ao patrimônio municipal;

1.5 - Termômetro de haste destinado à medição de temperatura de alimentos e preparações alimentícias e termômetro a laser destinado a medição de temperatura de ambientes e equipamentos, que satisfaça às exigências regulamentares ao fim a que se destina, o qual deverá ser mantido na cozinha de cada Unidade Educacional, sendo incorporado ao patrimônio municipal no fim do contrato;

1.6 - Relógios de parede digital ou analógico de cor clara, com diâmetro mínimo de 25 cm, com material de fácil limpeza e higienização, que deverão ser afixados na parede da cozinha de cada Unidade Educacional;

1.7 - Mobiliários da cozinha e despensa, conforme lista orientativa discriminada no Anexo V, de qualidade e quantidade adequadas, observando as disposições nas legislações e demais dispositivos legais e regulamentares por ventura aplicáveis, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, mediante solicitação da Unidade Educacional e autorização da CONTRATANTE, que se incorporarão ao patrimônio municipal.

2 - A CONTRATADA poderá, a seu critério, utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliário já disponíveis na unidade.

2.1 - Os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos de cozinha e os mobiliários da cozinha e despensa, deverão ser inventariados em conjunto pela CONTRATADA e pelo representante da Unidade Educacional no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios e equipamentos existentes na unidade, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios ou equipamentos pela CONTRATADA;

2.2 - O inventário final a que se refere o item 2.1 deverá ser realizado 30 (trinta) dias antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições, que se façam necessários;

2.3 - Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no último inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da Unidade Educacional.

d) No que se refere a serviços e suporte logístico:

1 - Serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos;

1.1 - Os equipamentos defeituosos deverão ser, imediatamente, substituídos pela CONTRATADA, pelo período que estiverem em manutenção, para fins de não trazer prejuízos à continuidade dos serviços.

2 - Os serviços de reparos e adequações nas cozinhas, despensas, refeitórios e áreas abrangidas da Unidade Educacional que se façam necessários à adequada prestação dos serviços, deverão ser realizados às expensas da CONTRATADA, e por sua conta e risco, mediante solicitação da Unidade Educacional, e com prévia autorização da CONTRATANTE;



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- 1.2.2 - Cabe à CONTRATADA o fornecimento de fita reagente para verificação da presença de cloro ativo na solução clorada utilizada para sanitização.
- 1.3 - Materiais de higiene para sua mão de obra: sabonete líquido e álcool 70% para lavagem de mãos, papel higiênico, papel toalha branco não-reciclado, luva descartável;
- 1.4 - Sabonete antisséptico somente será permitido quando houver uma pia exclusiva para lavagem de mãos;
- 1.5 - Materiais diversos: esponja dupla face, insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço, luva de borracha, saco alvejado, pano descartável de limpeza multiuso, vassoura piaçava, rodo, balde plástico, conjunto de limpeza "mop", saco plástico de lixo preto reforçado em tamanho compatível com os recipientes plásticos, borrifador plástico, recipiente plástico ou em aço inoxidável com tampa e pedal para lixo, bateria para a balança, filme plástico para acondicionar alimentos;
- 1.6 - Uniformes e equipamentos completos de proteção individual para a mão de obra, especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, e sem ônus para os empregados da CONTRATADA, tais como: aventais; aventais de frente de tecido, aventais de PVC, jalecos, calças, blusas, meias, todos de cor clara; calçados fechados; botas antiderrapantes; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca descartável branca, luvas descartáveis. A critério da CONTRATADA, o uniforme poderá ou não ter seu logotipo;
- 1.6.1 - Uniforme parcial reserva referente a jaleco mantido em bom estado de conservação e higiene, rede de malha fina para proteção dos cabelos e touca descartável branca, a qualquer funcionário da unidade educacional, ou da CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, a entregadores de alimentos e outros materiais, o qual será devolvido à CONTRATADA após o uso eventual;
- 1.7 - Outros insumos, que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço poderão ser incluídos no decorrer do contrato, desde que seja acordado por ambas as partes (CONTRATANTE E CONTRATADA).

c) No que se refere aos utensílios, equipamentos e mobiliários:

- 1 - O ENXOVAL DE UTENSÍLIOS POR ESCOLA está discriminado no **Anexo V**;
- 1.1 - Utensílios de mesa, de qualidade adequada, e em quantidade suficiente para atender ao maior número de alunos matriculados por período, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE, que serão incorporados ao patrimônio municipal;
- 1.2 - Utensílios de cozinha, conforme lista obrigatória e orientativa discriminada nas legislações e demais dispositivos legais e regulamentares por ventura aplicáveis no Anexo V, de qualidade e quantidade adequadas, observando as disposições, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE, que serão incorporados ao patrimônio municipal;
- 1.3 - Equipamentos de cozinha, conforme lista obrigatória discriminada no Anexo V, de qualidade e quantidade adequadas, sem pontos de ferrugem, com adequada vedação das portas, quando houver, e ótimo desempenho quanto à eficiência energética (consumo de energia), caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, e em caso de quebra ou extravio, mediante solicitação da unidade



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

educacional e autorização da CONTRATANTE, que serão incorporados ao patrimônio municipal;

1.4 - Balança eletrônica de precisão, com capacidade de 15 (quinze) kg e escala de 2 (dois) gramas, acompanhada de respectiva bateria em condições de uso, para cada Unidade Educacional em que prestar serviço, a qual deverá ser mantida na cozinha para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias, sendo incorporada ao patrimônio municipal;

1.5 - Termômetro de haste destinado à medição de temperatura de alimentos e preparações alimentícias e termômetro a laser destinado a medição de temperatura de ambientes e equipamentos, que satisfaça às exigências regulamentares ao fim a que se destina, o qual deverá ser mantido na cozinha de cada Unidade Educacional, sendo incorporado ao patrimônio municipal no fim do contrato;

1.6 - Relógios de parede digital ou analógico de cor clara, com diâmetro mínimo de 25 cm, com material de fácil limpeza e higienização, que deverão ser afixados na parede da cozinha de cada Unidade Educacional;

1.7 - Mobiliários da cozinha e despensa, conforme lista orientativa discriminada no Anexo V, de qualidade e quantidade adequadas, observando as disposições nas legislações e demais dispositivos legais e regulamentares por ventura aplicáveis, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, mediante solicitação da Unidade Educacional e autorização da CONTRATANTE, que se incorporarão ao patrimônio municipal.

2 - A CONTRATADA poderá, a seu critério, utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliário já disponíveis na unidade.

2.1 - Os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos de cozinha e os mobiliários da cozinha e despensa, deverão ser inventariados em conjunto pela CONTRATADA e pelo representante da Unidade Educacional no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios e equipamentos existentes na unidade, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios ou equipamentos pela CONTRATADA;

2.2 - O inventário final a que se refere o item 2.1 deverá ser realizado 30 (trinta) dias antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições, que se façam necessários;

2.3 - Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no último inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da Unidade Educacional.

d) No que se refere a serviços e suporte logístico:

1 - Serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos;

1.1 - Os equipamentos defeituosos deverão ser, imediatamente, substituídos pela CONTRATADA, pelo período que estiverem em manutenção, para fins de não trazer prejuízos à continuidade dos serviços.

2 - Os serviços de reparos e adequações nas cozinhas, despensas, refeitórios e áreas abrangidas da Unidade Educacional que se façam necessários à adequada prestação dos serviços, deverão ser realizados às expensas da CONTRATADA, e por sua conta e risco, mediante solicitação da Unidade Educacional, e com prévia autorização da CONTRATANTE;



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- 1.2.2 - Cabe à CONTRATADA o fornecimento de fita reagente para verificação da presença de cloro ativo na solução clorada utilizada para sanitização.
- 1.3 - Materiais de higiene para sua mão de obra: sabonete líquido e álcool 70% para lavagem de mãos, papel higiênico, papel toalha branco não-reciclado, luva descartável;
- 1.4 - Sabonete antisséptico somente será permitido quando houver uma pia exclusiva para lavagem de mãos;
- 1.5 - Materiais diversos: esponja dupla face, insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço, luva de borracha, saco alvejado, pano descartável de limpeza multiuso, vassoura piaçava, rodo, balde plástico, conjunto de limpeza "mop", saco plástico de lixo preto reforçado em tamanho compatível com os recipientes plásticos, borrifador plástico, recipiente plástico ou em aço inoxidável com tampa e pedal para lixo, bateria para a balança, filme plástico para acondicionar alimentos;
- 1.6 - Uniformes e equipamentos completos de proteção individual para a mão de obra, especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, e sem ônus para os empregados da CONTRATADA, tais como: aventais; aventais de frente de tecido, aventais de PVC, jalecos, calças, blusas, meias, todos de cor clara; calçados fechados; botas antiderrapantes; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca descartável branca, luvas descartáveis. A critério da CONTRATADA, o uniforme poderá ou não ter seu logotipo;
- 1.6.1 - Uniforme parcial reserva referente a jaleco mantido em bom estado de conservação e higiene, rede de malha fina para proteção dos cabelos e touca descartável branca, a qualquer funcionário da unidade educacional, ou da CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, a entregadores de alimentos e outros materiais, o qual será devolvido à CONTRATADA após o uso eventual;
- 1.7 - Outros insumos, que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço poderão ser incluídos no decorrer do contrato, desde que seja acordado por ambas as partes (CONTRATANTE E CONTRATADA).

c) No que se refere aos utensílios, equipamentos e mobiliários:

1 - O ENXOVAL DE UTENSÍLIOS POR ESCOLA está discriminado no **Anexo V**;

- 1.1 - Utensílios de mesa, de qualidade adequada, e em quantidade suficiente para atender ao maior número de alunos matriculados por período, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE, que serão incorporados ao patrimônio municipal;
- 1.2 - Utensílios de cozinha, conforme lista obrigatória e orientativa discriminada nas legislações e demais dispositivos legais e regulamentares por ventura aplicáveis no Anexo V, de qualidade e quantidade adequadas, observando as disposições, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE, que serão incorporados ao patrimônio municipal;
- 1.3 - Equipamentos de cozinha, conforme lista obrigatória discriminada no Anexo V, de qualidade e quantidade adequadas, sem pontos de ferrugem, com adequada vedação das portas, quando houver, e ótimo desempenho quanto à eficiência energética (consumo de energia), caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, e em caso de quebra ou extravio, mediante solicitação da unidade



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

educacional e autorização da CONTRATANTE, que serão incorporados ao patrimônio municipal;

1.4 - Balança eletrônica de precisão, com capacidade de 15 (quinze) kg e escala de 2 (dois) gramas, acompanhada de respectiva bateria em condições de uso, para cada Unidade Educacional em que prestar serviço, a qual deverá ser mantida na cozinha para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias, sendo incorporada ao patrimônio municipal;

1.5 - Termômetro de haste destinado à medição de temperatura de alimentos e preparações alimentícias e termômetro a laser destinado a medição de temperatura de ambientes e equipamentos, que satisfaça às exigências regulamentares ao fim a que se destina, o qual deverá ser mantido na cozinha de cada Unidade Educacional, sendo incorporado ao patrimônio municipal no fim do contrato;

1.6 - Relógios de parede digital ou analógico de cor clara, com diâmetro mínimo de 25 cm, com material de fácil limpeza e higienização, que deverão ser afixados na parede da cozinha de cada Unidade Educacional;

1.7 - Mobiliários da cozinha e despensa, conforme lista orientativa discriminada no Anexo V, de qualidade e quantidade adequadas, observando as disposições nas legislações e demais dispositivos legais e regulamentares por ventura aplicáveis, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, mediante solicitação da Unidade Educacional e autorização da CONTRATANTE, que se incorporarão ao patrimônio municipal.

2 - A CONTRATADA poderá, a seu critério, utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliário já disponíveis na unidade.

2.1 - Os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos de cozinha e os mobiliários da cozinha e despensa, deverão ser inventariados em conjunto pela CONTRATADA e pelo representante da Unidade Educacional no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios e equipamentos existentes na unidade, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios ou equipamentos pela CONTRATADA;

2.2 - O inventário final a que se refere o item 2.1 deverá ser realizado 30 (trinta) dias antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições, que se façam necessários;

2.3 - Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no último inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da Unidade Educacional.

d) No que se refere a serviços e suporte logístico:

1 - Serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos;

1.1 - Os equipamentos defeituosos deverão ser, imediatamente, substituídos pela CONTRATADA, pelo período que estiverem em manutenção, para fins de não trazer prejuízos à continuidade dos serviços.

2 - Os serviços de reparos e adequações nas cozinhas, despensas, refeitórios e áreas abrangidas da Unidade Educacional que se façam necessários à adequada prestação dos serviços, deverão ser realizados às expensas da CONTRATADA, e por sua conta e risco, mediante solicitação da Unidade Educacional, e com prévia autorização da CONTRATANTE;



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- 2.1 - Os reparos e as adequações acima referidos incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação, a qualquer tempo ou motivo, da prestação dos serviços ora contratados;
- 2.2 - Os serviços de reformas estruturais não caberão à CONTRATADA, mas sim à CONTRATANTE, por meio de seus órgãos competentes, e observando seus critérios técnicos e a legislação pertinente.
- 3 - A colocação de redes ou telas na saída das cubas da cozinha e ralos de pia e chão, a fim de evitar entupimentos bem como a proliferação de microrganismos e infestações, são de responsabilidade da CONTRATADA, sendo que a ocorrência de entupimentos por sua ação acarretará a aplicação da penalidade cabível;
- 4 - Os serviços de reparo e manutenção das instalações elétricas das cozinhas e despensas, instalações hidráulicas (inclusive desentupimentos na rede de esgotos e limpeza periódica, quando necessária, da caixa de inspeção, caixas de gordura, caixa d'água, fossas, cisternas e instalações do gás de cozinha, vinculadas à prestação dos serviços, deverão ser realizados às expensas da CONTRATADA, e por conta e risco da mesma;
- 5 - O fornecimento e a instalação de fornos para cozinhas, e quando necessário e balcões térmicos quando for caso, para distribuição de refeições, protetor para luminária da cozinha, despensa e do refeitório, ficará sob responsabilidade da CONTRATADA;
- 6 - Os serviços de troca de tomadas, interruptores e espelhos das tomadas, troca de torneiras e sifões, instalação de ralos sifonados nas cozinhas, com tampas que impeçam a entrada de vetores, é de responsabilidade da CONTRATADA;
- 7 - Os serviços de logística inerentes à realização do objeto do contrato, deverão ser apoiados por uma Central de Distribuição com funcionamento de 2ª e 6ª feira, inclusive sábados e feriados letivos, de forma a garantir o recebimento, armazenamento e a seleção qualitativa e quantitativa dos alimentos perecíveis e não perecíveis. As entregas deverão ser realizadas por profissionais treinados e habilitados, e programadas de modo a não causar prejuízos ao funcionamento das Unidades Escolares;
- 7.1 - Por ser tratar de categoria diferenciada, a função de motorista deve ser enquadrada na CCT do SINDICATO DOS TRABALHADORES EM TRANSPORTES RODOVIARIOS DO ESTADO DO ES.
- 8 - Fica resguardado à CONTRATANTE o direito de promover, a qualquer tempo, visitas técnicas à Central de Distribuição da CONTRATADA, a fim de verificar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente;
- 8.1 - A CONTRATADA deverá acatar as conclusões do laudo final elaborado pelo Grupo Técnico da CONTRATANTE, no qual poderão ser determinadas a adoção de providências necessárias para, quando for o caso, a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis que constarão no termo de contrato a ser celebrado.
- 9 - Os gêneros alimentícios deverão ser transportados para as unidades em condições que preservem tanto suas características físicas, como no caso de congelados e refrigerados, quanto sua qualidade, no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
- **Os veículos deverão possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecido pelo órgão de vigilância sanitária competente;**
- 10 - São, ainda, obrigações da CONTRATADA:



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- a) Recuperar a pintura dos forros e das paredes das cozinhas e/ou despensas;
- b) Repor pisos e azulejos quebrados das cozinhas e/ou despensas;
- c) Trocar ou repor vidros quebrados;
- d) Colocar rodapés vedantes nas portas das cozinhas e/ou despensas e vedantes nos guichês de distribuição;
- e) Reparar, caso seja necessário, tampos de pias, balcões, bancadas e mesas das cozinhas;
- f) Fornecer quadro no tamanho compatível para afixação de cardápio semanal e cardápios especiais semanais;
- g) Fornecer insumos descartáveis necessários às atividades das cozinhas;
- h) Realizar troca de vela dos filtros das torneiras das pias das cozinhas, de acordo com a especificação do fabricante;
- i) Fornecer armários próprios, estantes ou prateleiras para a guarda de utensílios de cozinha em bom estado de conservação;
- j) Colocar fechadura de segurança nas portas das despensas e dos locais de armazenamento de gás, devendo os recipientes ser armazenados sempre em locais bem ventilados, e distante de tomadas, interruptores e instalações elétricas distância mínima de 1,50 m;
- k) Reformar e/ou instalar prateleiras/estantes nas despensas;
- l) Fornecer armários, prateleiras, estantes ou caixas plásticas com tampa, para a guarda separada de descartáveis, materiais de limpeza, higiene e objetos pessoais;
- m) Colocar telas milimétricas removíveis nas janelas das cozinhas e/ou despensas, saídas de coifa/exaustor e de portas que costumam permanecer abertas.

e) No que se refere aos empregados:

1 - Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, manipuladores de alimentos, nutricionistas e técnicos e auxiliares em manutenção em número suficiente para a prestação dos serviços, tais como:

1.1 - Manipuladores/Merendeiras de alimentos em número suficiente para a adequada execução dos serviços e o desenvolvimento de todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar estabelecidos neste instrumento;

1.2 - A seguir, segue um quadro com o NÚMERO MÍNIMO DE MERENDEIRAS, a ser disponibilizado pela Empresa CONTRATADA:

1.2.1 - Para Unidades de Educação Infantil: 01 (um) manipulador para cada 80 alunos matriculados;

1.2.2 - Para as Unidades Escolares que possuam a modalidade Educação Infantil em conjunto com outra modalidade de ensino prevalecerá 1 (um) manipulador para cada 95 (noventa e cinco) alunos matriculados.

1.2.3 - Para as Unidades Escolares que possuam a modalidade Educação Fundamental e EJA:

NÚMERO DE ALUNOS ENSINO FUNDAMENTAL e EJA	TURNOS	Nº DE MERENDEIRAS
Até 100 alunos	2	1
Até 100 alunos em Escola Pública Integrada	2	2



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- 2.1 - Os reparos e as adequações acima referidos incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação, a qualquer tempo ou motivo, da prestação dos serviços ora contratados;
- 2.2 - Os serviços de reformas estruturais não caberão à CONTRATADA, mas sim à CONTRATANTE, por meio de seus órgãos competentes, e observando seus critérios técnicos e a legislação pertinente.
- 3 - A colocação de redes ou telas na saída das cubas da cozinha e ralos de pia e chão, a fim de evitar entupimentos bem como a proliferação de microrganismos e infestações, são de responsabilidade da CONTRATADA, sendo que a ocorrência de entupimentos por sua ação acarretará a aplicação da penalidade cabível;
- 4 - Os serviços de reparo e manutenção das instalações elétricas das cozinhas e despensas, instalações hidráulicas (inclusive desentupimentos na rede de esgotos e limpeza periódica, quando necessária, da caixa de inspeção, caixas de gordura, caixa d'água, fossas, cisternas e instalações do gás de cozinha, vinculadas à prestação dos serviços, deverão ser realizados às expensas da CONTRATADA, e por conta e risco da mesma;
- 5 - O fornecimento e a instalação de fornos para cozinhas, e quando necessário e balcões térmicos quando for caso, para distribuição de refeições, protetor para luminária da cozinha, despensa e do refeitório, ficará sob responsabilidade da CONTRATADA;
- 6 - Os serviços de troca de tomadas, interruptores e espelhos das tomadas, troca de torneiras e sifões, instalação de ralos sifonados nas cozinhas, com tampas que impeçam a entrada de vetores, é de responsabilidade da CONTRATADA;
- 7 - Os serviços de logística inerentes à realização do objeto do contrato, deverão ser apoiados por uma Central de Distribuição com funcionamento de 2ª e 6ª feira, inclusive sábados e feriados letivos, de forma a garantir o recebimento, armazenamento e a seleção qualitativa e quantitativa dos alimentos perecíveis e não perecíveis. As entregas deverão ser realizadas por profissionais treinados e habilitados, e programadas de modo a não causar prejuízos ao funcionamento das Unidades Escolares;
- 7.1 - Por ser tratar de categoria diferenciada, a função de motorista deve ser enquadrada na CCT do SINDICATO DOS TRABALHADORES EM TRANSPORTES RODOVIÁRIOS DO ESTADO DO ES.
- 8 - Fica resguardado à CONTRATANTE o direito de promover, a qualquer tempo, visitas técnicas à Central de Distribuição da CONTRATADA, a fim de verificar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente;
- 8.1 - A CONTRATADA deverá acatar as conclusões do laudo final elaborado pelo Grupo Técnico da CONTRATANTE, no qual poderão ser determinadas a adoção de providências necessárias para, quando for o caso, a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis que constarão no termo de contrato a ser celebrado.
- 9 - Os gêneros alimentícios deverão ser transportados para as unidades em condições que preservem tanto suas características físicas, como no caso de congelados e refrigerados, quanto sua qualidade, no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
- **Os veículos deverão possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecido pelo órgão de vigilância sanitária competente;**
- 10 - São, ainda, obrigações da CONTRATADA:



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- a) Recuperar a pintura dos forros e das paredes das cozinhas e/ou despensas;
- b) Repor pisos e azulejos quebrados das cozinhas e/ou despensas;
- c) Trocar ou repor vidros quebrados;
- d) Colocar rodapés vedantes nas portas das cozinhas e/ou despensas e vedantes nos guichês de distribuição;
- e) Reparar, caso seja necessário, tampos de pias, balcões, bancadas e mesas das cozinhas;
- f) Fornecer quadro no tamanho compatível para afiação de cardápio semanal e cardápios especiais semanais;
- g) Fornecer insumos descartáveis necessários às atividades das cozinhas;
- h) Realizar troca de vela dos filtros das torneiras das pias das cozinhas, de acordo com a especificação do fabricante;
- i) Fornecer armários próprios, estantes ou prateleiras para a guarda de utensílios de cozinha em bom estado de conservação;
- j) Colocar fechadura de segurança nas portas das despensas e dos locais de armazenamento de gás, devendo os recipientes ser armazenados sempre em locais bem ventilados, e distante de tomadas, interruptores e instalações elétricas distância mínima de 1,50 m;
- k) Reformar e/ou instalar prateleiras/estantes nas despensas;
- l) Fornecer armários, prateleiras, estantes ou caixas plásticas com tampa, para a guarda separada de descartáveis, materiais de limpeza, higiene e objetos pessoais;
- m) Colocar telas milimétricas removíveis nas janelas das cozinhas e/ou despensas, saídas de coifa/exaustor e de portas que costumam permanecer abertas.

e) No que se refere aos empregados:

1 - Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, manipuladores de alimentos, nutricionistas e técnicos e auxiliares em manutenção em número suficiente para a prestação dos serviços, tais como:

1.1 - Manipuladores/Merendeiras de alimentos em número suficiente para a adequada execução dos serviços e o desenvolvimento de todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar estabelecidos neste instrumento;

1.2 - A seguir, segue um quadro com o NÚMERO MÍNIMO DE MERENDEIRAS, a ser disponibilizado pela Empresa CONTRATADA:

1.2.1 - Para Unidades de Educação Infantil: 01 (um) manipulador para cada 80 alunos matriculados;

1.2.2 - Para as Unidades Escolares que possuam a modalidade Educação Infantil em conjunto com outra modalidade de ensino prevalecerá 1 (um) manipulador para cada 95 (noventa e cinco) alunos matriculados.

1.2.3 - Para as Unidades Escolares que possuam a modalidade Educação Fundamental e EJA:

NÚMERO DE ALUNOS ENSINO FUNDAMENTAL e EJA	TURNOS	Nº DE MERENDEIRAS
Até 100 alunos	2	1
Até 100 alunos em Escola Pública Integrada	2	2



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- 2.1 - Os reparos e as adequações acima referidos incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação, a qualquer tempo ou motivo, da prestação dos serviços ora contratados;
- 2.2 - Os serviços de reformas estruturais não caberão à CONTRATADA, mas sim à CONTRATANTE, por meio de seus órgãos competentes, e observando seus critérios técnicos e a legislação pertinente.
- 3 - A colocação de redes ou telas na saída das cubas da cozinha e ralos de pia e chão, a fim de evitar entupimentos bem como a proliferação de microrganismos e infestações, são de responsabilidade da CONTRATADA, sendo que a ocorrência de entupimentos por sua ação acarretará a aplicação da penalidade cabível;
- 4 - Os serviços de reparo e manutenção das instalações elétricas das cozinhas e despensas, instalações hidráulicas (inclusive desentupimentos na rede de esgotos e limpeza periódica, quando necessária, da caixa de inspeção, caixas de gordura, caixa d'água, fossas, cisternas e instalações do gás de cozinha, vinculadas à prestação dos serviços, deverão ser realizados às expensas da CONTRATADA, e por conta e risco da mesma;
- 5 - O fornecimento e a instalação de fornos para cozinhas, e quando necessário e balcões térmicos quando for caso, para distribuição de refeições, protetor para luminária da cozinha, despensa e do refeitório, ficará sob responsabilidade da CONTRATADA;
- 6 - Os serviços de troca de tomadas, interruptores e espelhos das tomadas, troca de torneiras e sifões, instalação de ralos sifonados nas cozinhas, com tampas que impeçam a entrada de vetores, é de responsabilidade da CONTRATADA;
- 7 - Os serviços de logística inerentes à realização do objeto do contrato, deverão ser apoiados por uma Central de Distribuição com funcionamento de 2ª e 6ª feira, inclusive sábados e feriados letivos, de forma a garantir o recebimento, armazenamento e a seleção qualitativa e quantitativa dos alimentos perecíveis e não perecíveis. As entregas deverão ser realizadas por profissionais treinados e habilitados, e programadas de modo a não causar prejuízos ao funcionamento das Unidades Escolares;
- 7.1 - Por ser tratar de categoria diferenciada, a função de motorista deve ser enquadrada na CCT do SINDICATO DOS TRABALHADORES EM TRANSPORTES RODOVIÁRIOS DO ESTADO DO ES.
- 8 - Fica resguardado à CONTRATANTE o direito de promover, a qualquer tempo, visitas técnicas à Central de Distribuição da CONTRATADA, a fim de verificar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente;
- 8.1 - A CONTRATADA deverá acatar as conclusões do laudo final elaborado pelo Grupo Técnico da CONTRATANTE, no qual poderão ser determinadas a adoção de providências necessárias para, quando for o caso, a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis que constarão no termo de contrato a ser celebrado.
- 9 - Os gêneros alimentícios deverão ser transportados para as unidades em condições que preservem tanto suas características físicas, como no caso de congelados e refrigerados, quanto sua qualidade, no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
- **Os veículos deverão possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecido pelo órgão de vigilância sanitária competente;**
- 10 - São, ainda, obrigações da CONTRATADA:



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- a) Recuperar a pintura dos forros e das paredes das cozinhas e/ou despensas;
- b) Repor pisos e azulejos quebrados das cozinhas e/ou despensas;
- c) Trocar ou repor vidros quebrados;
- d) Colocar rodapés vedantes nas portas das cozinhas e/ou despensas e vedantes nos guichês de distribuição;
- e) Reparar, caso seja necessário, tampos de pias, balcões, bancadas e mesas das cozinhas;
- f) Fornecer quadro no tamanho compatível para afixação de cardápio semanal e cardápios especiais semanais;
- g) Fornecer insumos descartáveis necessários às atividades das cozinhas;
- h) Realizar troca de vela dos filtros das torneiras das pias das cozinhas, de acordo com a especificação do fabricante;
- i) Fornecer armários próprios, estantes ou prateleiras para a guarda de utensílios de cozinha em bom estado de conservação;
- j) Colocar fechadura de segurança nas portas das despensas e dos locais de armazenamento de gás, devendo os recipientes ser armazenados sempre em locais bem ventilados, e distante de tomadas, interruptores e instalações elétricas distância mínima de 1,50 m;
- k) Reformar e/ou instalar prateleiras/estantes nas despensas;
- l) Fornecer armários, prateleiras, estantes ou caixas plásticas com tampa, para a guarda separada de descartáveis, materiais de limpeza, higiene e objetos pessoais;
- m) Colocar telas milimétricas removíveis nas janelas das cozinhas e/ou despensas, saídas de coifa/exaustor e de portas que costumam permanecer abertas.

e) No que se refere aos empregados:

1 - Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, manipuladores de alimentos, nutricionistas e técnicos e auxiliares em manutenção em número suficiente para a prestação dos serviços, tais como:

1.1 - Manipuladores/Merendeiras de alimentos em número suficiente para a adequada execução dos serviços e o desenvolvimento de todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar estabelecidos neste instrumento;

1.2 - A seguir, segue um quadro com o NÚMERO MÍNIMO DE MERENDEIRAS, a ser disponibilizado pela Empresa CONTRATADA:

1.2.1 - Para Unidades de Educação Infantil: 01 (um) manipulador para cada 80 alunos matriculados;

1.2.2 - Para as Unidades Escolares que possuam a modalidade Educação Infantil em conjunto com outra modalidade de ensino prevalecerá 1 (um) manipulador para cada 95 (noventa e cinco) alunos matriculados.

1.2.3 - Para as Unidades Escolares que possuam a modalidade Educação Fundamental e EJA:

NÚMERO DE ALUNOS ENSINO FUNDAMENTAL e EJA	TURNOS	Nº DE MERENDEIRAS
Até 100 alunos	2	1
Até 100 alunos em Escola Pública Integrada	2	2



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

De 101 a 300 alunos	2	2
De 101 a 300 alunos	3	3
De 101 a 300 alunos em Escola Pública Integrada	2	3
De 301 a 500 alunos	2	3
De 301 a 500 alunos	3	4
De 301 a 500 alunos em Escola Pública Integrada	2	4
De 501 a 1000 alunos	2	4
De 501 a 1000 alunos	3	6
De 501 a 1000 alunos em Escola Pública Integrada	2	5
Acima de 1000 alunos	2	6
Acima de 1000 alunos	3	7

Fonte de referência: Cartilha de Orientação sobre a Fiscalização da Alimentação Escolar Terceirizada no Âmbito da Rede Pública Estadual de Ensino de Santa Catarina.

*O quantitativo de merendeiras e auxiliares poderá variar em até 20% para mais ou para menos sem afetar o valor do contrato.

1.3 - No primeiro mês da prestação de serviços a CONTRATADA deverá apresentar, em meio magnético, a relação dos empregados terceirizados de todo o contrato administrativo, com nome completo, número de CPF, função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos (quantidade e valor: vale-transporte, auxílio alimentação, dentre outros) e horário de trabalho;

1.3.1 - O disposto acima, aplica-se, no que couber, às novas admissões de empregados terceirizados que venham prestar serviço no decorrer da vigência do contrato;

1.3.2 - A relação prevista no item acima será lançada em dispositivo de armazenamento portátil USB, preferencialmente Pen Drive, utilizado em Tecnologias da Informação (TI), a ser encaminhada a Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participantes deste Termo de Referência - TR item 1.1;

1.3.3 - Em situações em que qualquer de seus empregados terceirizado cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, a CONTRATADA deverá afastá-lo imediatamente, e provisoriamente, através de comunicação por escrito, para fins de apuração dos fatos, devendo o mesmo ser substituído por outro, de categoria profissional idêntica, e imediatamente comunicando o fato a Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participante deste Termo de Referência TR, item 1.1;

1.3.3.1 - Uma vez concluída a apuração dos fatos que levaram ao afastamento provisório do empregado terceirizado, garantido a esse o direito à ampla defesa e ao contraditório, sendo considerados procedentes os fatos que lhe foram imputados, deve ser realizado o registro do apurado em Relatório Final, conclusivo quanto à culpa ou inocência do apurado, compete à CONTRATADA informar à CONTRATANTE, correndo por conta única e exclusiva da CONTRATADA quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra dispensa que de tal fato possa decorrer;

1.4 - A CONTRATADA deverá apresentar as Carteiras de Trabalho e Previdência Social CTPS dos empregados terceirizados com os vínculos empregatícios devidamente registrados a Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participantes deste Termo de Referência TR, item 1.1;



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

1.4.1 - Quando do cumprimento do item acima, a CONTRATADA deverá apresentar os exames médicos admissionais dos empregados terceirizados que executarão a prestação dos serviços objeto do presente instrumento;

1.4.2 - Serão conferidas pela CONTRATANTE todas as anotações nas Carteiras de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados terceirizados, e verificado se coincidem com o informado pela empresa e pelo empregado, devendo ser dada especial atenção à data de início do Contrato de Trabalho, a função exercida, a remuneração e todas as eventuais alterações dos Contratos de Trabalho;

1.5 - A CONTRATADA deverá indicar 1 (um) representante (preposto), com todos os seus dados pessoais e funcionais;

1.6 - Após avaliação técnica da equipe da CONTRATANTE, esta poderá solicitar à CONTRATADA, a qualquer tempo, a adequação ou remanejamento do número de manipuladores de alimentos de qualquer Unidade Escolar da Rede Municipal de Ensino de acordo com os Participante deste Termo de Referência TR, item 1.1;

1.7 - A CONTRATADA deverá comunicar, previamente, e por escrito, qualquer alteração no quadro de manipuladores, devendo ainda enviar relatórios periódicos contendo listagem nominal e quantitativa desses empregados terceirizados, por Unidade Educacional, de acordo com os Participante deste Termo de Referência - TR, item 1.1;

1.8 - A CONTRATADA deverá indicar 01 (um) Nutricionista supervisor, com registro no CRN, que será o responsável pelos serviços prestados em todas as Unidades Escolares, e responderá integralmente, de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinado, por força da Resolução nº 465 do Conselho Federal de Nutricionistas, que estabelece os padrões numéricos mínimos de referência por entidade executora.;

1.8.1 - A CONTRATADA deverá manter, em caráter permanente, durante a execução dos serviços, uma equipe de profissionais de Nutrição, a saber:

1.8.1.1 - 01 (um) Nutricionista Supervisor Chefe (RT);

1.8.1.2 - 01 (um) Nutricionista de planejamento;

1.8.1.3 - Nutricionistas de rota, conforme orientação da CFN nº 600/2018.

1.8.2 - A divisão do quantitativo de Escolas por Nutricionistas de rota ficará a cargo da CONTRATADA com base na Resolução CFN nº 465/2010 e na Portaria CRN 3 N° 306/2016.

Resolução CFN nº 465/2010

Art. 10 - Consideram-se, para fins desta Resolução, os seguintes parâmetros numéricos mínimos de referência, por entidade executora, para a educação básica:

Nº de alunos	Nº de Nutricionistas	Carga Horária TÉCNICA mínima semanal recomendada
Até 500	1 RT	30 horas
501 a 1.000	1 RT + 1 QT	30 horas
1.001 a 2.500	1 RT + 2 QT	30 horas
2.501 a 5.000	1 RT + 3 QT	30 horas
Acima de 5.000	1 RT + 3 QT e + 1 QT a cada fração de 2.500 alunos	30 horas

Parágrafo Único - Na modalidade de educação infantil (creche e pré-escola), a Unidade da Entidade Executora deverá ter, sem prejuízo do caput deste artigo, 01 (um) Nutricionista para cada 500 alunos ou fração, com carga horária técnica mínima semanal recomendada de 30 (trinta) horas.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

De 101 a 300 alunos	2	2
De 101 a 300 alunos	3	3
De 101 a 300 alunos em Escola Pública Integrada	2	3
De 301 a 500 alunos	2	3
De 301 a 500 alunos	3	4
De 301 a 500 alunos em Escola Pública Integrada	2	4
De 501 a 1000 alunos	2	4
De 501 a 1000 alunos	3	6
De 501 a 1000 alunos em Escola Pública Integrada	2	5
Acima de 1000 alunos	2	6
Acima de 1000 alunos	3	7

Fonte de referência: Cartilha de Orientação sobre a Fiscalização da Alimentação Escolar Terceirizada no Âmbito da Rede Pública Estadual de Ensino de Santa Catarina.

*O quantitativo de merendeiras e auxiliares poderá variar em até 20% para mais ou para menos sem afetar o valor do contrato.

1.3 - No primeiro mês da prestação de serviços a CONTRATADA deverá apresentar, em meio magnético, a relação dos empregados terceirizados de todo o contrato administrativo, com nome completo, número de CPF, função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos (quantidade e valor: vale-transporte, auxílio alimentação, dentre outros) e horário de trabalho;

1.3.1 - O disposto acima, aplica-se, no que couber, às novas admissões de empregados terceirizados que venham prestar serviço no decorrer da vigência do contrato;

1.3.2 - A relação prevista no item acima será lançada em dispositivo de armazenamento portátil USB, preferencialmente Pen Drive, utilizado em Tecnologias da Informação (TI), a ser encaminhada a Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participantes deste Termo de Referência - TR item 1.1;

1.3.3 - Em situações em que qualquer de seus empregados terceirizado cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, a CONTRATADA deverá afastá-lo imediatamente, e provisoriamente, através de comunicação por escrito, para fins de apuração dos fatos, devendo o mesmo ser substituído por outro, de categoria profissional idêntica, e imediatamente comunicando o fato a Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participante deste Termo de Referência TR, item 1.1;

1.3.3.1 - Uma vez concluída a apuração dos fatos que levaram ao afastamento provisório do empregado terceirizado, garantido a esse o direito à ampla defesa e ao contraditório, sendo considerados procedentes os fatos que lhe foram imputados, deve ser realizado o registro do apurado em Relatório Final, conclusivo quanto à culpa ou inocência do apurado, compete à CONTRATADA informar à CONTRATANTE, correndo por conta única e exclusiva da CONTRATADA quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra dispensa que de tal fato possa decorrer;

1.4 - A CONTRATADA deverá apresentar as Carteiras de Trabalho e Previdência Social CTPS dos empregados terceirizados com os vínculos empregatícios devidamente registrados a Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participantes deste Termo de Referência TR, item 1.1;



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

1.4.1 - Quando do cumprimento do item acima, a CONTRATADA deverá apresentar os exames médicos admissionais dos empregados terceirizados que executarão a prestação dos serviços objeto do presente instrumento;

1.4.2 - Serão conferidas pela CONTRATANTE todas as anotações nas Carteiras de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados terceirizados, e verificado se coincidem com o informado pela empresa e pelo empregado, devendo ser dada especial atenção à data de início do Contrato de Trabalho, a função exercida, a remuneração e todas as eventuais alterações dos Contratos de Trabalho;

1.5 - A CONTRATADA deverá indicar 1 (um) representante (preposto), com todos os seus dados pessoais e funcionais;

1.6 - Após avaliação técnica da equipe da CONTRATANTE, esta poderá solicitar à CONTRATADA, a qualquer tempo, a adequação ou remanejamento do número de manipuladores de alimentos de qualquer Unidade Escolar da Rede Municipal de Ensino de acordo com os Participante deste Termo de Referência TR, item 1.1;

1.7 - A CONTRATADA deverá comunicar, previamente, e por escrito, qualquer alteração no quadro de manipuladores, devendo ainda enviar relatórios periódicos contendo listagem nominal e quantitativa desses empregados terceirizados, por Unidade Educacional, de acordo com os Participante deste Termo de Referência - TR, item 1.1;

1.8 - A CONTRATADA deverá indicar 01 (um) Nutricionista supervisor, com registro no CRN, que será o responsável pelos serviços prestados em todas as Unidades Escolares, e responderá integralmente, de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinado, por força da Resolução nº 465 do Conselho Federal de Nutricionistas, que estabelece os padrões numéricos mínimos de referência por entidade executora.;

1.8.1 - A CONTRATADA deverá manter, em caráter permanente, durante a execução dos serviços, uma equipe de profissionais de Nutrição, a saber:

1.8.1.1 - 01 (um) Nutricionista Supervisor Chefe (RT);

1.8.1.2 - 01 (um) Nutricionista de planejamento;

1.8.1.3 - Nutricionistas de rota, conforme orientação da CFN nº 600/2018.

1.8.2 - A divisão do quantitativo de Escolas por Nutricionistas de rota ficará a cargo da CONTRATADA com base na Resolução CFN nº 465/2010 e na Portaria CRN 3 Nº 306/2016.

Resolução CFN nº 465/2010

Art. 10 - Consideram-se, para fins desta Resolução, os seguintes parâmetros numéricos mínimos de referência, por entidade executora, para a educação básica:

Nº de alunos	Nº de Nutricionistas	Carga Horária TÉCNICA mínima semanal recomendada
Até 500	1 RT	30 horas
501 a 1.000	1 RT + 1 QT	30 horas
1.001 a 2.500	1 RT + 2 QT	30 horas
2.501 a 5.000	1 RT + 3 QT	30 horas
Acima de 5.000	1 RT + 3 QT e + 1 QT a cada fração de 2.500 alunos	30 horas

Parágrafo Único - Na modalidade de educação infantil (creche e pré-escola), a Unidade da Entidade Executora deverá ter, sem prejuízo do *caput* deste artigo, 01 (um) Nutricionista para cada 500 alunos ou fração, com carga horária técnica mínima semanal recomendada de 30 (trinta) horas.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

De 101 a 300 alunos	2	2
De 101 a 300 alunos	3	3
De 101 a 300 alunos em Escola Pública Integrada	2	3
De 301 a 500 alunos	2	3
De 301 a 500 alunos	3	4
De 301 a 500 alunos em Escola Pública Integrada	2	4
De 501 a 1000 alunos	2	4
De 501 a 1000 alunos	3	6
De 501 a 1000 alunos em Escola Pública Integrada	2	5
Acima de 1000 alunos	2	6
Acima de 1000 alunos	3	7

Fonte de referência: Cartilha de Orientação sobre a Fiscalização da Alimentação Escolar Terceirizada no Âmbito da Rede Pública Estadual de Ensino de Santa Catarina.

*O quantitativo de merendeiras e auxiliares poderá variar em até 20% para mais ou para menos sem afetar o valor do contrato.

1.3 - No primeiro mês da prestação de serviços a CONTRATADA deverá apresentar, em meio magnético, a relação dos empregados terceirizados de todo o contrato administrativo, com nome completo, número de CPF, função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos (quantidade e valor: vale-transporte, auxílio alimentação, dentre outros) e horário de trabalho;

1.3.1 - O disposto acima, aplica-se, no que couber, às novas admissões de empregados terceirizados que venham prestar serviço no decorrer da vigência do contrato;

1.3.2 - A relação prevista no item acima será lançada em dispositivo de armazenamento portátil USB, preferencialmente Pen Drive, utilizado em Tecnologias da Informação (TI), a ser encaminhada a Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participantes deste Termo de Referência - TR item 1.1;

1.3.3 - Em situações em que qualquer de seus empregados terceirizado cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, a CONTRATADA deverá afastá-lo imediatamente, e provisoriamente, através de comunicação por escrito, para fins de apuração dos fatos, devendo o mesmo ser substituído por outro, de categoria profissional idêntica, e imediatamente comunicando o fato a Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participante deste Termo de Referência TR, item 1.1;

1.3.3.1 - Uma vez concluída a apuração dos fatos que levaram ao afastamento provisório do empregado terceirizado, garantido a esse o direito à ampla defesa e ao contraditório, sendo considerados procedentes os fatos que lhe foram imputados, deve ser realizado o registro do apurado em Relatório Final, conclusivo quanto à culpa ou inocência do apurado, compete à CONTRATADA informar à CONTRATANTE, correndo por conta única e exclusiva da CONTRATADA quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra dispensa que de tal fato possa decorrer;

1.4 - A CONTRATADA deverá apresentar as Carteiras de Trabalho e Previdência Social CTPS dos empregados terceirizados com os vínculos empregatícios devidamente registrados a Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participantes deste Termo de Referência TR, item 1.1;



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

1.4.1 - Quando do cumprimento do item acima, a CONTRATADA deverá apresentar os exames médicos admissionais dos empregados terceirizados que executarão a prestação dos serviços objeto do presente instrumento;

1.4.2 - Serão conferidas pela CONTRATANTE todas as anotações nas Carteiras de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados terceirizados, e verificado se coincidem com o informado pela empresa e pelo empregado, devendo ser dada especial atenção à data de início do Contrato de Trabalho, a função exercida, a remuneração e todas as eventuais alterações dos Contratos de Trabalho;

1.5 - A CONTRATADA deverá indicar 1 (um) representante (preposto), com todos os seus dados pessoais e funcionais;

1.6 - Após avaliação técnica da equipe da CONTRATANTE, esta poderá solicitar à CONTRATADA, a qualquer tempo, a adequação ou remanejamento do número de manipuladores de alimentos de qualquer Unidade Escolar da Rede Municipal de Ensino de acordo com os Participante deste Termo de Referência TR, item 1.1;

1.7 - A CONTRATADA deverá comunicar, previamente, e por escrito, qualquer alteração no quadro de manipuladores, devendo ainda enviar relatórios periódicos contendo listagem nominal e quantitativa desses empregados terceirizados, por Unidade Educacional, de acordo com os Participante deste Termo de Referência - TR, item 1.1;

1.8 - A CONTRATADA deverá indicar 01 (um) Nutricionista supervisor, com registro no CRN, que será o responsável pelos serviços prestados em todas as Unidades Escolares, e responderá integralmente, de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinado, por força da Resolução nº 465 do Conselho Federal de Nutricionistas, que estabelece os padrões numéricos mínimos de referência por entidade executora.;

1.8.1 - A CONTRATADA deverá manter, em caráter permanente, durante a execução dos serviços, uma equipe de profissionais de Nutrição, a saber:

1.8.1.1 - 01 (um) Nutricionista Supervisor Chefe (RT);

1.8.1.2 - 01 (um) Nutricionista de planejamento;

1.8.1.3 - Nutricionistas de rota, conforme orientação da CFN nº 600/2018.

1.8.2 - A divisão do quantitativo de Escolas por Nutricionistas de rota ficará a cargo da CONTRATADA com base na Resolução CFN nº 465/2010 e na Portaria CRN 3 Nº 306/2016.

Resolução CFN nº 465/2010

Art. 10 - Consideram-se, para fins desta Resolução, os seguintes parâmetros numéricos mínimos de referência, por entidade executora, para a educação básica:

Nº de alunos	Nº de Nutricionistas	Carga Horária TÉCNICA mínima semanal recomendada
Até 500	1 RT	30 horas
501 a 1.000	1 RT + 1 QT	30 horas
1.001 a 2.500	1 RT + 2 QT	30 horas
2.501 a 5.000	1 RT + 3 QT	30 horas
Acima de 5.000	1 RT + 3 QT e + 1 QT a cada fração de 2.500 alunos	30 horas

Parágrafo Único - Na modalidade de educação infantil (creche e pré-escola), a Unidade da Entidade Executora deverá ter, sem prejuízo do caput deste artigo, 01 (um) Nutricionista para cada 500 alunos ou fração, com carga horária técnica mínima semanal recomendada de 30 (trinta) horas.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

[...]

Art. 12 - Quando a produção de refeições destinadas ao atendimento da clientela atendida pelo PAE for terceirizada, a empresa prestadora de serviços deverá obedecer às normas específicas baixadas pelo CFN para a área de alimentação coletiva (concessionárias), devendo a Entidade Executora manter o nutricionista responsável técnico (RT) e demais nutricionistas, que, além das atribuições previstas nesta Resolução, supervisionarão as atividades desenvolvidas pela empresa.

CRN 3 N° 306/2016

Art. 3º - A empresa prestadora de serviços de alimentação e nutrição deverá apresentar 01 (um) Nutricionista com carga horária semanal mínima de 30 (trinta) horas, para supervisionar até 10 (dez) escolas.

Art. 4º - A empresa prestadora de serviços de alimentação e nutrição que apresentar além do(s) Nutricionista(s), previsto no Art. 3º, também, Técnico(s) em Nutrição e Dietética, este(s) será(ão) considerado(s) como componente(s) do Quadro Técnico após análise individualizada.

1.8.3 - A CONTRATADA deverá realizar visitas de supervisão, através de sua equipe de Nutricionistas, às Unidades Escolares, no mínimo de 2 (duas) visitas semanais, com permanência mínima de 2 horas em cada unidade, e pelo menos 1 (uma) visita noturna semanal em unidades com atendimento de Educação de Jovens e Adultos EJA;

1.8.3.1 - Será de responsabilidade da CONTRATADA garantir o transporte para realização das visitas de supervisão da Equipe de Nutricionistas da empresa nas Unidades Escolares;

1.8.3.2 - Será necessária a comprovação das visitas de supervisão das nutricionistas, que deverá ser realizada através de entrega mensal do formulário próprio, constando assinatura do Diretor da U.E. e data da realização da visita;

1.8.3.3 - A efetiva e imediata substituição de qualquer Nutricionista da equipe da CONTRATADA, o deverá ser feito por outro profissional de experiência equivalente ou superior, a ser providenciada pela CONTRATADA, em ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/2005;

1.8.3.4 - A mão de obra que for trocada ou repostada, uma vez profissional de experiência equivalente ou superior, deverá ser informada quanto ao teor do presente instrumento, e ocorrer imediatamente de maneira a não prejudicar os serviços;

1.9 - A CONTRATADA deverá desenvolver boas relações com os funcionários da CONTRATANTE, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da fiscalização, em observância aos dispositivos constantes neste instrumento.

2.1.2 - A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por EXECUTAR todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais destacam-se:

a) No que se refere ao recebimento, armazenamento e controle de estoque:

1 - Os alimentos e demais materiais deverão ser entregues em horários pré-determinados, pelos funcionários da CONTRATADA, ou fornecedores, que deverão estar devidamente uniformizados e identificados, de forma a não interferir na rotina da Unidade Escolar ou colocar em risco os alunos ali matriculados;

1.1 - Os alimentos deverão ser recebidos em sua embalagem primária original, rotulada de acordo com a legislação vigente, em temperatura adequada estabelecida pela legislação vigente e em condições adequadas de consumo;

1.2 - Os alimentos, os materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza,



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

de forma a não serem misturados e a garantir suas condições ideais de consumo, devendo os mesmos serem armazenados adequadamente;

1.3 - Vassouras e rodos em uso deverão ser mantidos em bom estado de conservação e guardados em porta vassouras apropriadas, e em local adequado. Caso não venham em embalagens protetivas, deverão ser protegidos por sacos plásticos;

1.4 - Monoblocos plásticos ou caixas plásticas vazadas e "palets" deverão estar em condições adequadas de higiene e conservação, inclusive aquelas utilizadas nas entregas dos fornecedores, não sendo permitidas, em hipótese alguma, o uso de caixas de madeira, caixas de papelão ou em invólucros plásticos impróprios para alimentos;

1.5 - Os locais de armazenagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) deverão ser mantidos em condições adequadas de uso, em atendimento às normas estabelecidas na legislação vigente;

1.6 - O estoque permanente de materiais de consumo, higiene e limpeza, deverão ser mantidos em quantidade compatível a atender às necessidades para a adequada prestação dos serviços;

1.7 - Deverá haver previsão de estocagem de quantidade de alimentos não perecíveis destinados ao atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores, principalmente nas Unidades Educacionais localizadas na área rural do Município;

1.8 - Deverá ser estabelecida rotina de controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na Unidade Educacional, verificando constantemente seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes.

b) No que se refere ao pré-preparo, preparo, cocção e distribuição;

1 - A CONTRATADA deverá proceder ao pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos a serem fornecidos nas Unidades Educacionais para compor o Cardápio da Alimentação Escolar, sendo indispensável:

1.1 - Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, numa temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária;

1.2 - Garantir um adequado planejamento das refeições preparadas\dia, a fim de evitar desperdícios, desprezando ao final de cada período as eventuais sobras de alimentos não distribuídos;

1.3 - Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade definidos neste instrumento, com apresentação e temperatura adequados e utensílios de mesa e sobremesa em boas condições de uso e de higiene, cumprindo os horários estabelecidos pela CONTRATANTE;

1.4 - As mãos devem estar protegidas por luvas descartáveis na distribuição e porcionamento de todas as refeições servidas, observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos.

1.5 - Caso seja necessário em casos excepcionais, previamente indicados e com pleno conhecimento da CONTRATANTE, transportar a alimentação a ser distribuída, da cozinha para outra dependência da unidade, esta deverá ser devidamente acondicionada em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o de distribuição.

c) No que diz respeito ao porcionamento:

1 - Porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste instrumento;

2 - Porcionar utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados;

3 - Manter em exposição durante o período de distribuição correspondente, um prato padrão com os alimentos que estão sendo servidos, de acordo com o porcionamento mínimo constante do Anexo III –



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

[...]

Art. 12 - Quando a produção de refeições destinadas ao atendimento da clientela atendida pelo PAE for terceirizada, a empresa prestadora de serviços deverá obedecer às normas específicas baixadas pelo CFN para a área de alimentação coletiva (concessionárias), devendo a Entidade Executora manter o nutricionista responsável técnico (RT) e demais nutricionistas, que, além das atribuições previstas nesta Resolução, supervisionarão as atividades desenvolvidas pela empresa.

CRN 3 N° 306/2016

Art. 3º - A empresa prestadora de serviços de alimentação e nutrição deverá apresentar 01 (um) Nutricionista com carga horária semanal mínima de 30 (trinta) horas, para supervisionar até 10 (dez) escolas.

Art. 4º - A empresa prestadora de serviços de alimentação e nutrição que apresentar além do(s) Nutricionista(s), previsto no Art. 3º, também, Técnico(s) em Nutrição e Dietética, este(s) será(ão) considerado(s) como componente(s) do Quadro Técnico após análise individualizada.

1.8.3 - A CONTRATADA deverá realizar visitas de supervisão, através de sua equipe de Nutricionistas, às Unidades Escolares, no mínimo de 2 (duas) visitas semanais, com permanência mínima de 2 horas em cada unidade, e pelo menos 1 (uma) visita noturna semanal em unidades com atendimento de Educação de Jovens e Adultos EJA;

1.8.3.1 - Será de responsabilidade da CONTRATADA garantir o transporte para realização das visitas de supervisão da Equipe de Nutricionistas da empresa nas Unidades Escolares;

1.8.3.2 - Será necessária a comprovação das visitas de supervisão das nutricionistas, que deverá ser realizada através de entrega mensal do formulário próprio, constando assinatura do Diretor da U.E. e data da realização da visita;

1.8.3.3 - A efetiva e imediata substituição de qualquer Nutricionista da equipe da CONTRATADA, o deverá ser feito por outro profissional de experiência equivalente ou superior, a ser providenciada pela CONTRATADA, em ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/2005;

1.8.3.4 - A mão de obra que for trocada ou reposta, uma vez profissional de experiência equivalente ou superior, deverá ser informada quanto ao teor do presente instrumento, e ocorrer imediatamente de maneira a não prejudicar os serviços;

1.9 - A CONTRATADA deverá desenvolver boas relações com os funcionários da CONTRATANTE, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da fiscalização, em observância aos dispositivos constantes neste instrumento.

2.1.2 - A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por EXECUTAR todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais destacam-se:

a) No que se refere ao recebimento, armazenamento e controle de estoque:

1 - Os alimentos e demais materiais deverão ser entregues em horários pré-determinados, pelos funcionários da CONTRATADA, ou fornecedores, que deverão estar devidamente uniformizados e identificados, de forma a não interferir na rotina da Unidade Escolar ou colocar em risco os alunos ali matriculados;

1.1 - Os alimentos deverão ser recebidos em sua embalagem primária original, rotulada de acordo com a legislação vigente, em temperatura adequada estabelecida pela legislação vigente e em condições adequadas de consumo;

1.2 - Os alimentos, os materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza,



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

de forma a não serem misturados e a garantir suas condições ideais de consumo, devendo os mesmos serem armazenados adequadamente;

1.3 - Vassouras e rodos em uso deverão ser mantidos em bom estado de conservação e guardados em porta vassouras apropriadas, e em local adequado. Caso não venham em embalagens protetivas, deverão ser protegidos por sacos plásticos;

1.4 - Monoblocos plásticos ou caixas plásticas vazadas e "palets" deverão estar em condições adequadas de higiene e conservação, inclusive aquelas utilizadas nas entregas dos fornecedores, não sendo permitidas, em hipótese alguma, o uso de caixas de madeira, caixas de papelão ou em invólucros plásticos impróprios para alimentos;

1.5 - Os locais de armazenagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) deverão ser mantidos em condições adequadas de uso, em atendimento às normas estabelecidas na legislação vigente;

1.6 - O estoque permanente de materiais de consumo, higiene e limpeza, deverão ser mantidos em quantidade compatível a atender às necessidades para a adequada prestação dos serviços;

1.7 - Deverá haver previsão de estocagem de quantidade de alimentos não perecíveis destinados ao atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores, principalmente nas Unidades Educacionais localizadas na área rural do Município;

1.8 - Deverá ser estabelecida rotina de controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na Unidade Educacional, verificando constantemente seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes.

b) No que se refere ao pré-preparo, preparo, cocção e distribuição;

1 - A CONTRATADA deverá proceder ao pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos a serem fornecidos nas Unidades Educacionais para compor o Cardápio da Alimentação Escolar, sendo indispensável:

1.1 - Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, numa temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária;

1.2 - Garantir um adequado planejamento das refeições preparadas\dia, a fim de evitar desperdícios, desprezando ao final de cada período as eventuais sobras de alimentos não distribuídos;

1.3 - Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade definidos neste instrumento, com apresentação e temperatura adequadas e utensílios de mesa e sobremesa em boas condições de uso e de higiene, cumprindo os horários estabelecidos pela CONTRATANTE;

1.4 - As mãos devem estar protegidas por luvas descartáveis na distribuição e porcionamento de todas as refeições servidas, observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos.

1.5 - Caso seja necessário em casos excepcionais, previamente indicados e com pleno conhecimento da CONTRATANTE, transportar a alimentação a ser distribuída, da cozinha para outra dependência da unidade, esta deverá ser devidamente acondicionada em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o de distribuição.

c) No que diz respeito ao porcionamento:

1 - Porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste instrumento;

2 - Porcionar utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados;

3 - Manter em exposição durante o período de distribuição correspondente, um prato padrão com os alimentos que estão sendo servidos, de acordo com o porcionamento mínimo constante do **Anexo III** –



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

[...]

Art. 12 - Quando a produção de refeições destinadas ao atendimento da clientela atendida pelo PAE for terceirizada, a empresa prestadora de serviços deverá obedecer às normas específicas baixadas pelo CFN para a área de alimentação coletiva (concessionárias), devendo a Entidade Executora manter o nutricionista responsável técnico (RT) e demais nutricionistas, que, além das atribuições previstas nesta Resolução, supervisionarão as atividades desenvolvidas pela empresa.

CRN 3 N° 306/2016

Art. 3º - A empresa prestadora de serviços de alimentação e nutrição deverá apresentar 01 (um) Nutricionista com carga horária semanal mínima de 30 (trinta) horas, para supervisionar até 10 (dez) escolas.

Art. 4º - A empresa prestadora de serviços de alimentação e nutrição que apresentar além do(s) Nutricionista(s), previsto no Art. 3º, também, Técnico(s) em Nutrição e Dietética, este(s) será(ão) considerado(s) como componente(s) do Quadro Técnico após análise individualizada.

1.8.3 - A CONTRATADA deverá realizar visitas de supervisão, através de sua equipe de Nutricionistas, às Unidades Escolares, no mínimo de 2 (duas) visitas semanais, com permanência mínima de 2 horas em cada unidade, e pelo menos 1 (uma) visita noturna semanal em unidades com atendimento de Educação de Jovens e Adultos EJA;

1.8.3.1 - Será de responsabilidade da CONTRATADA garantir o transporte para realização das visitas de supervisão da Equipe de Nutricionistas da empresa nas Unidades Escolares;

1.8.3.2 - Será necessária a comprovação das visitas de supervisão das nutricionistas, que deverá ser realizada através de entrega mensal do formulário próprio, constando assinatura do Diretor da U.E. e data da realização da visita;

1.8.3.3 - A efetiva e imediata substituição de qualquer Nutricionista da equipe da CONTRATADA, o deverá ser feito por outro profissional de experiência equivalente ou superior, a ser providenciada pela CONTRATADA, em ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/2005;

1.8.3.4 - A mão de obra que for trocada ou repostada, uma vez profissional de experiência equivalente ou superior, deverá ser informada quanto ao teor do presente instrumento, e ocorrer imediatamente de maneira a não prejudicar os serviços;

1.9 - A CONTRATADA deverá desenvolver boas relações com os funcionários da CONTRATANTE, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da fiscalização, em observância aos dispositivos constantes neste instrumento.

2.1.2 - A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por EXECUTAR todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais destacam-se:

a) No que se refere ao recebimento, armazenamento e controle de estoque:

1 - Os alimentos e demais materiais deverão ser entregues em horários pré-determinados, pelos funcionários da CONTRATADA, ou fornecedores, que deverão estar devidamente uniformizados e identificados, de forma a não interferir na rotina da Unidade Escolar ou colocar em risco os alunos ali matriculados;

1.1 - Os alimentos deverão ser recebidos em sua embalagem primária original, rotulada de acordo com a legislação vigente, em temperatura adequada estabelecida pela legislação vigente e em condições adequadas de consumo;

1.2 - Os alimentos, os materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza,



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

de forma a não serem misturados e a garantir suas condições ideais de consumo, devendo os mesmos serem armazenados adequadamente;

1.3 - Vassouras e rodos em uso deverão ser mantidos em bom estado de conservação e guardados em porta vassouras apropriadas, e em local adequado. Caso não venham em embalagens protetivas, deverão ser protegidos por sacos plásticos;

1.4 - Monoblocos plásticos ou caixas plásticas vazadas e "palets" deverão estar em condições adequadas de higiene e conservação, inclusive aquelas utilizadas nas entregas dos fornecedores, não sendo permitidas, em hipótese alguma, o uso de caixas de madeira, caixas de papelão ou em invólucros plásticos impróprios para alimentos;

1.5 - Os locais de armazenagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) deverão ser mantidos em condições adequadas de uso, em atendimento às normas estabelecidas na legislação vigente;

1.6 - O estoque permanente de materiais de consumo, higiene e limpeza, deverão ser mantidos em quantidade compatível a atender às necessidades para a adequada prestação dos serviços;

1.7 - Deverá haver previsão de estocagem de quantidade de alimentos não perecíveis destinados ao atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores, principalmente nas Unidades Educacionais localizadas na área rural do Município;

1.8 - Deverá ser estabelecida rotina de controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na Unidade Educacional, verificando constantemente seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes.

b) No que se refere ao pré-preparo, preparo, cocção e distribuição;

1 - A CONTRATADA deverá proceder ao pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos a serem fornecidos nas Unidades Educacionais para compor o Cardápio da Alimentação Escolar, sendo indispensável:

1.1 - Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, numa temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária;

1.2 - Garantir um adequado planejamento das refeições preparadas\dia, a fim de evitar desperdícios, desprezando ao final de cada período as eventuais sobras de alimentos não distribuídos;

1.3 - Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade definidos neste instrumento, com apresentação e temperatura adequados e utensílios de mesa e sobremesa em boas condições de uso e de higiene, cumprindo os horários estabelecidos pela CONTRATANTE;

1.4 - As mãos devem estar protegidas por luvas descartáveis na distribuição e porcionamento de todas as refeições servidas, observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos.

1.5 - Caso seja necessário em casos excepcionais, previamente indicados e com pleno conhecimento da CONTRATANTE, transportar a alimentação a ser distribuída, da cozinha para outra dependência da unidade, esta deverá ser devidamente acondicionada em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o de distribuição.

c) No que diz respeito ao porcionamento:

1 - Porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste instrumento;

2 - Porcionar utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados;

3 - Manter em exposição durante o período de distribuição correspondente, um prato padrão com os alimentos que estão sendo servidos, de acordo com o porcionamento mínimo constante do **Anexo III** –



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

Modelos de Cardápios, devidamente acondicionado para proteção com filme plástico e fácil visualização das porções de alimentos preparados.

d) No que diz respeito à higienização:

- 1 - Observar as normas e critérios de higienização, especialmente às referente ao "Regulamento Técnico de Boas Práticas na Produção de Alimentos";
- 2 - Higienizar cozinha e despensa desinfetando pisos, paredes, tetos, ralos, coifa/exaustor (se houver), e limpando telas milimétricas removíveis, teto, luminárias, peitoris e batentes de janelas, parte interna e externa dos vitrôs e grade externa de proteção de portas e janelas;
- 3 - Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e os utensílios utilizados pelos alunos. Os utensílios higienizados devem ser submetidos à secagem natural e guardados secos e protegidos;
- 4 - Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas que serão consumidas com casca (como maçã, goiaba, pera, caqui, entre outras) deverão sofrer processo de desinfecção com solução clorada de acordo com as normas vigentes;
- 5 - Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos, utilizando exclusivamente produtos registrados no Ministério da Saúde;
- 6 - Recolher resíduos alimentares da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local próprio determinado pela unidade escolar;
- 7 - Manter todos os ambientes e locais destinados a estocar, preparar e distribuir os alimentos sob rigorosa higiene diária, evitando qualquer contato de produtos e/ou pessoas estranhas ao Serviço.

e) No que diz respeito à devolução dos pratos:

- 1 - Será de responsabilidade da CONTRATADA disponibilizar recipientes plásticos ou de inox com pedal para descarte dos restos alimentares, respeitando as faixas etárias;
- 2 - Competirá, ainda, à CONTRATADA a disponibilização de caixas plásticas identificadas para o retorno de pratos, talheres e canecas que foram utilizados na distribuição de refeições para serem higienizados.

f) No que diz respeito ao controle de qualidade e coleta de amostras:

- 1 - É de responsabilidade do nutricionista supervisor chefe estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, e descrevê-lo no "Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado" por cada Unidade Educacional.
- 2 - Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída na unidade, de acordo com as seguintes orientações:
 - 2.1 - As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, um terço (1/3) do tempo antes do término da distribuição;
 - 2.2 - As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que foi servido), e guardadas por 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;
 - 2.3 - A critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá ser solicitada a encaminhar uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno em dia determinado pela CONTRATANTE para análise microbiológica em laboratório indicado pela CONTRATANTE, e o resultado deverá ser enviado a Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participante deste Termo de Referência - TR, item 1.1;
 - 2.4 - Deverá ser coletada uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, inclusive dos alimentos servidos aos alunos com necessidades especiais;
 - 2.5 - Deverá ser coletada, diariamente, amostra da água utilizada nas preparações;



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

2.6 - As amostras deverão ter a coleta e guarda observando os seguintes procedimentos, de conformidade com a legislação vigente, em especial com a RDC 216 da ANVISA:

a) amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas, sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C;

b) amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100 ml, sob refrigeração até 4°C.

g) No que diz respeito aos Manuais:

1 - Deverão permanecer disponíveis em cada Unidade Educacional: Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado, Manual Orientativo, Receituário Padrão e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que deverão ser desenvolvidos e entregues visando subsidiar tecnicamente todos os participantes do monitoramento da prestação do serviço ou sua fiscalização;

2 - A CONTRATADA deverá elaborar o texto final do Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado bem como o texto final do referido Manual por Unidade Educacional, atendendo à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde e as demais legislações vigentes e as orientações constantes do **Anexo VI - Roteiro para Elaboração do Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Terceirizado** deste instrumento, adequado à execução dos serviços contratados;

3 - Atualizar, sempre que necessário, o "Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado", conforme solicitação do CONTRATANTE ou necessidade da CONTRATADA;

4 - O "Manual de Boas Práticas" ora citado, terá uma edição preliminar do Anexo VI deste Instrumento, que é específico de cada Unidade Educacional, a ser revisada pela CONTRATANTE, antes da edição final e distribuição às Unidades Educacionais e outros segmentos a ser providenciada pela CONTRATADA;

5 - Reproduzir, de acordo com as orientações da CONTRATANTE, para cada tipo de Unidade Educacional por modalidade de ensino, os "Manuais Orientativos" para Unidades Educacionais com Serviço de Alimentação Terceirizado" que serão elaborados pela CONTRATANTE e adequado à execução de suas atividades;

5.1 - A reprodução (cópia) do "Manual Orientativo" deverá ser entregue em até 30 (trinta) dias após a convocação da CONTRATANTE;

5.2 - O "Manual Orientativo" deverá conter:

a) plano alimentar previsto neste instrumento;

b) tabela de per capita por faixa etária, porcionamento e frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento e prevista neste instrumento;

c) fotos das refeições prontas (desjejum, almoço, lanche e jantar), dispostas em pratos padronizados, colocados em balança eletrônica apontando seu peso líquido com o porcionamento correto a ser servido aos alunos;

d) Outros assuntos de interesse ao acompanhamento e controle do serviço.

5.3 - A CONTRATADA será responsável pela elaboração do "Receituário Padrão" (ficha técnica + modo de preparo), que deverá conter:

a) a quantidade estimada de cada ingrediente que compõe cada preparação culinária, especialmente sódio, açúcar, gorduras totais e frações;

b) modo de preparo de cada preparação;

c) eventuais diluições necessárias ao preparo do produto (leite em pó, outros produtos em pó, etc.);

d) outras informações pertinentes atendendo a Resolução nº 26 de 17/06/2013 do FNDE e as demais legislações vigentes.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

Modelos de Cardápios, devidamente acondicionado para proteção com filme plástico e fácil visualização das porções de alimentos preparados.

d) No que diz respeito à higienização:

- 1 - Observar as normas e critérios de higienização, especialmente às referente ao "Regulamento Técnico de Boas Práticas na Produção de Alimentos";
- 2 - Higienizar cozinha e despensa desinfetando pisos, paredes, tetos, ralos, coifa/exaustor (se houver), e limpando telas milimétricas removíveis, teto, luminárias, peitoris e batentes de janelas, parte interna e externa dos vitrôs e grade externa de proteção de portas e janelas;
- 3 - Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e os utensílios utilizados pelos alunos. Os utensílios higienizados devem ser submetidos à secagem natural e guardados secos e protegidos;
- 4 - Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas que serão consumidas com casca (como maçã, goiaba, pera, caqui, entre outras) deverão sofrer processo de desinfecção com solução clorada de acordo com as normas vigentes;
- 5 - Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos, utilizando exclusivamente produtos registrados no Ministério da Saúde;
- 6 - Recolher resíduos alimentares da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local próprio determinado pela unidade escolar;
- 7 - Manter todos os ambientes e locais destinados a estocar, preparar e distribuir os alimentos sob rigorosa higiene diária, evitando qualquer contato de produtos e/ou pessoas estranhas ao Serviço.

e) No que diz respeito à devolução dos pratos:

- 1 - Será de responsabilidade da CONTRATADA disponibilizar recipientes plásticos ou de inox com pedal para descarte dos restos alimentares, respeitando as faixas etárias;
- 2 - Competirá, ainda, à CONTRATADA a disponibilização de caixas plásticas identificadas para o retorno de pratos, talheres e canecas que foram utilizados na distribuição de refeições para serem higienizados.

f) No que diz respeito ao controle de qualidade e coleta de amostras:

- 1 - É de responsabilidade do nutricionista supervisor chefe estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, e descrevê-lo no "Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado" por cada Unidade Educacional.
- 2 - Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída na unidade, de acordo com as seguintes orientações:
 - 2.1 - As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, um terço (1/3) do tempo antes do término da distribuição;
 - 2.2 - As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que foi servido), e guardadas por 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;
 - 2.3 - A critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá ser solicitada a encaminhar uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno em dia determinado pela CONTRATANTE para análise microbiológica em laboratório indicado pela CONTRATANTE, e o resultado deverá ser enviado a Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participante deste Termo de Referência - TR, item 1.1;
 - 2.4 - Deverá ser coletada uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, inclusive dos alimentos servidos aos alunos com necessidades especiais;
 - 2.5 - Deverá ser coletada, diariamente, amostra da água utilizada nas preparações;



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

2.6 - As amostras deverão ter a coleta e guarda observando os seguintes procedimentos, de conformidade com a legislação vigente, em especial com a RDC 216 da ANVISA:

a) amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas, sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C;

b) amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100 ml, sob refrigeração até 4°C.

g) No que diz respeito aos Manuais:

1 - Deverão permanecer disponíveis em cada Unidade Educacional: Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado, Manual Orientativo, Receituário Padrão e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que deverão ser desenvolvidos e entregues visando subsidiar tecnicamente todos os participantes do monitoramento da prestação do serviço ou sua fiscalização;

2 - A CONTRATADA deverá elaborar o texto final do Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado bem como o texto final do referido Manual por Unidade Educacional, atendendo à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde e as demais legislações vigentes e as orientações constantes do **Anexo VI - Roteiro para Elaboração do Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Terceirizado** deste instrumento, adequado à execução dos serviços contratados;

3 - Atualizar, sempre que necessário, o "Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado", conforme solicitação do CONTRATANTE ou necessidade da CONTRATADA;

4 - O "Manual de Boas Práticas" ora citado, terá uma edição preliminar do Anexo VI deste Instrumento, que é específico de cada Unidade Educacional, a ser revisada pela CONTRATANTE, antes da edição final e distribuição às Unidades Educacionais e outros segmentos a ser providenciada pela CONTRATADA;

5 - Reproduzir, de acordo com as orientações da CONTRATANTE, para cada tipo de Unidade Educacional por modalidade de ensino, os "Manuais Orientativos" para Unidades Educacionais com Serviço de Alimentação Terceirizado" que serão elaborados pela CONTRATANTE e adequado à execução de suas atividades;

5.1 - A reprodução (cópia) do "Manual Orientativo" deverá ser entregue em até 30 (trinta) dias após a convocação da CONTRATANTE;

5.2 - O "Manual Orientativo" deverá conter:

a) plano alimentar previsto neste instrumento;

b) tabela de per capita por faixa etária, porcionamento e frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento e prevista neste instrumento;

c) fotos das refeições prontas (desjejum, almoço, lanche e jantar), dispostas em pratos padronizados, colocados em balança eletrônica apontando seu peso líquido com o porcionamento correto a ser servido aos alunos;

d) Outros assuntos de interesse ao acompanhamento e controle do serviço.

5.3 - A CONTRATADA será responsável pela elaboração do "Receituário Padrão" (ficha técnica + modo de preparo), que deverá conter:

a) a quantidade estimada de cada ingrediente que compõe cada preparação culinária, especialmente sódio, açúcar, gorduras totais e frações;

b) modo de preparo de cada preparação;

c) eventuais diluições necessárias ao preparo do produto (leite em pó, outros produtos em pó, etc.);

d) outras informações pertinentes atendendo a Resolução nº 26 de 17/06/2013 do FNDE e as demais legislações vigentes.



Consórcio Público da Região Sudoeste
Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

ANEXO IX

FISCALIZAÇÃO – CONTROLE MENSAL DE FUNCIONÁRIOS TERCEIRIZADOS

FISCALIZAÇÃO INICIAL – Desde o momento em que a prestação de serviços é iniciada a contratada deve apresentar a seguinte documentação, devidamente autenticada: a) relação dos empregados, com nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), e indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços.

MENSALMENTE – Juntamente com a fatura apresentada para pagamento, a contratada deve apresentar as informações destacadas em cinza no quadro abaixo, por funcionário identificado e cópia das respectivas folhas de ponto eletrônico.

CONTRATO Nº		VIGÊNCIA DO CONTRATO:				COMPETÊNCIA:				
CONTRATADA:		CNPI:								
OBJETO DO CONTRATO:		QUANTIDADE DE COLABORADORES:								
NOME DO FISCAL:		NOME DO PREPOSTO:								
Nº	Identificação do funcionário	Função	Dias trabalhados	Férias	Licença	Faltas	Folha de ponto	Valor dos Vales (em R\$)		Ocorrências
								Transporte	Refeição	
1										
2										
3										
4										

ASSINATURA DO FISCAL ADMINISTRATIVO:		DATA:	
ASSINATURA DO PREPOSTO:		DATA:	



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

ANEXO X

FISCALIZAÇÃO – “CHECKLIST” QUALIDADE DO SERVIÇO

CONTRATO Nº		UNIDADE (ITEM):	
CONTRATADA:		CONTATO:	
SERVIÇOS:			
FUNCIONÁRIOS Nº		PERÍODO DE REFERÊNCIA DO SERVIÇO:	
ORD.	ITENS	SIM	NÃO
1	Os recursos humanos empregados em função da quantidade e da formação profissional exigidas estão de acordo com o contratado (verificar Anexo B e Contrato)		
2	Prazo de realização do serviço – o prazo para realização dos serviços (ou atendimento à demanda) está de acordo com o contratado?		
3	Os serviços foram prestados de acordo com a rotina/programação da execução estabelecida?		
4	A contratada manteve permanentemente, o bom estado de limpeza, organização e conservação dos locais onde são executados os serviços?		
5	Foi constatada a permanência de materiais, equipamentos e pessoas fora dos locais adequados para prestação dos serviços e/ou estranhos(as) ao objeto do contrato?		
6	Os funcionários prestadores de serviços pela contratada estavam devidamente identificados, por intermédio de uniformes e/ou crachás padronizados (contendo nome completo, fotografia recente e número de RG)?		
7	Os recursos materiais utilizados na prestação dos serviços estão de acordo com o contratado (se a qualidade e quantidade estão de acordo com as especificações técnicas, tais como marca, qualidade e forma de uso)?		
8	Todas demais obrigações previstas no contrato relativas ao cumprimento do objeto do serviço contratado foram cumpridas?		
9	O público usuário está satisfeito com o serviço (chechar por amostra)?		
10	A execução do serviço está de acordo como contratado (quantidade contratada e forma de execução)?		
11	Em caso de a execução do serviço não estar plenamente de acordo com o disposto no contrato, há necessidade de readequação do contrato mediante termo aditivo? Caso a readequação seja necessária, encaminhar ao gestor documento apontando as alterações necessárias acompanhado das justificativas pertinentes. Neste caso, não deve haver modificação no objeto.		

RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO – Deve conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências relacionadas à execução do contrato, em especial as que repercutem na qualidade da prestação do serviço e as que acarretam retenção no pagamento (fazer referência ao número do item acima):

Nome do Fiscal Técnico:

Matrícula:

Assinatura do Fiscal:

Data:



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

ANEXO XI

FISCALIZAÇÃO – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR – QUALIDADE DO SERVIÇO (MODELO¹)

Indicador	
Nº + Título do Indicador que será utilizado	
Item	Descrição
Finalidade	
Meta a cumprir	
Instrumento de medição	
Forma de acompanhamento	
Periodicidade	
Mecanismo de cálculo	
Início de vigência	
Faixas de ajuste no pagamento	
Sanções	
Observações	

Exemplo de Indicador	
Nº 01 Prazo de atendimento de demandas (OS).	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir um atendimento célere às demandas do órgão
Meta a cumprir	24h
Instrumento de medição	Sistema informatizado de solicitação de serviços – Ordem de Serviço (OS) eletrônica.
Forma de acompanhamento	Pelo sistema
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	Cada OS será verificada e valorada individualmente. N] de horas o atendimento/24h = X
Início de vigência	Data da assinatura do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	X até 1 - 100% do valor da OS De 1 a 1,5 - 90% do valor da OS De 1,5 a 2 - 80% do valor da OS
Sanções	20% das OS acima de 2 – multa de XX 30% das OS acima de 2 – multa de XX + rescisão contratual.
Observações:	

(Modelo¹ - extraído do ANEXO V-8 da IN SEGES/MP Nº 05/2017)



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

ANEXO XII

FISCALIZAÇÃO – CONTROLE DE CONFORMIDADE

Controle de conformidade – repactuação – serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra.

CONTRATO Nº OBJETO:		CONTRATADA:	
ORD.	ITENS	SIM	NÃO
1	Requerimento da Contratada		
2	Previsão, no edital e no contrato, sobre o direito à repactuação		
3	Preclusão*		
4	Juntada do novo acordo, convenção ou dissídio coletivo da(s) categoria(s) profissional(is) envolvida(s) na contratação		
5	Observação do interregno mínimo de 1 (um) ano a contar da data da proposta ou do acordo, convenção ou dissídio coletivo que embasou a proposta, para a primeira repactuação; ou do interregno de 1 ano da data do fato gerador que deu ensejo à última repactuação, nas repactuações subsequentes		
6	Apresentação de nova planilha de custos e formação de preços**		
7	Demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do contrato devidamente justificada***		
8	Estimativa do impacto orçamentário-financeiro o exercício em que deva entrar em vigor e nos dois vigentes (ar. 16, I da LRF)		
9	Declaração do ordenador atestando que o aumento tem adequação orçamentária e financeira com a LOA, e compatibilidade com o PPA e com a LDO vigentes (art. 16, II da LRF)		
10	Consulta SIAFI/RAZÃO por C. Contábil, com identificação do servidor responsável pela consulta, ou outro documento hábil, dando conta da existência de crédito descentralizado suficiente para fazer frente às despesas.		

*Observar se a repactuação foi requerida pela Contratada antes de ser efetivada a prorrogação da vigência do contrato. Atentar para o fato de que a preclusão também pode ser afastada mesmo se ainda não estiver disponível, ao tempo da prorrogação, novo acordo, convenção ou dissídio coletivo, devidamente registrado(s) no Ministério do Trabalho: nesse caso, a Contratada deve requerer a repactuação mesmo sem o acordo, convenção ou dissídio coletivo antes da prorrogação, a fim de afastar a preclusão, situação em que deverá ficar resguardado o seu direito no Termo Aditivo de Prorrogação Contratual;

**Não aceitar na planilha de formação de preços a presença de "Reserva Técnica" e itens relativos à "Treinamento/Capacitação e/ou Reciclagem de Pessoal" no quadro de insumos (jurisprudência do TCU);

***Corresponde à análise das planilhas e dos documentos juntados aos autos, que deverá ser efetuado pelo órgão, a fim de constatar se os valores apresentados pela empresa contratada estão realmente corretos. Atentar que para repactuação admite-se apenas a variação dos custos advindos da majoração dos direitos trabalhistas dos empregados da contratada.

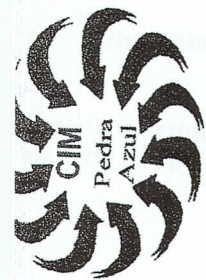
NÃO É NECESSÁRIO CELEBRAR TERMO ADITIVO. DEVE SER FEITO POR SIMPLES APOSTILAMENTO.

NOME DO TÉCNICO:

MATRÍCULA:

ASSINATURA DO GESTOR:

DATA:



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

ANEXO XII

QUANTITATIVO DE ALUNOS MATRICULADOS POR ESCOLA NOS MUNICÍPIOS

MUNICÍPIO	ESCOLA	RESPONSÁVEL	ENDEREÇO	Nº	BAIRRO	MATRÍCULA POR SEGMENTO						MATRÍCULA POR TURNO		MATRÍCULA POR SEGMENTO TURNO INTEGRAL				
						CRECHE	PRÉ-INFÂNCIA	FUND. AI	FUND. AF	QT MAT. EJA	QT MAT. ESPEC.	DIURNO	NOTURNO	CRE INF INT	PRE INF INT	FUND INT	FUND AI INT	FUND AF INT

*Os quantitativos de alunos por município/escolas/segmento/turno/período serão disponibilizados de acordo com as informações de cada Município Consorciado e discriminados no instrumento contratual.

OBS.: Deverá ser preenchida com as informações do Município Consorciado onde a empresa contratada executará o serviço, sempre respeitando os quantitativos máximos de alunos estimados na ARP 290/2023, oriunda do Edital de Pregão Eletrônico Nº 052/2023 - CIM POLINORTE.

54
 terça-feira, 30 de Outubro de 2024

Contrato

CONTRATO Nº 07/2024 - PROC. Nº 139/2024
TCEES - ID CIDADES
2024.501C2600009.16.0002

(ORIGEM: ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 290/2023 DO CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE - CIM POLINORTE (PREGAO ELETRÔNICO Nº 052/2023 - PROCESSO Nº 3358/2023 - ID Cidades 2023.501C2600003.02.0047)).

Contratante: Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL, CNPJ Nº 02.760.004/0001-01, representado pelo Presidente, Sr. Josafá Storch.

Contratada: Horto Central Marataízes Ltda, CNPJ nº 39.818.737/0001-51, representada pelo Sócio/Administrador, Sr. Moises Vicente da Mata.

Objeto: prestação de serviços no preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênicas-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos matriculados em unidades escolares da rede municipal de ensino, dos Municípios participantes da Câmara Setorial de Compras Compartilhadas do CIM Pedra Azul, mediante o fornecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas e estoques das unidades escolares, em conformidade com os órgãos sanitários, bem como, com as especificações preestabelecidas no Termo de Referência.

Valor: R\$ 175.943.778,00 (cento e setenta e cinco milhões, novecentos e quarenta e três mil, setecentos e setenta e oito reais). A Contratada receberá o valor mensal referente ao somatório das solicitações de fornecimento expedidas por cada Município, de acordo com os serviços efetivamente prestados.

Vigência: 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado, a critério do CONTRATANTE, por iguais e sucessivos períodos, com vistas a obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração, conforme as previsões do art. 57, inciso II da Lei nº 8.666/1993.

Dotação orçamentária: Unid. Orçamentária: 101 - CIM Pedra Azul; Órgão: 00001 - CIM Pedra Azul; Função: 12 - Educação; Subfunção: 122 - Administração Geral; Programa: 0002 - Apoio Técnico e Operac. ao Munic. Consórcio Cim Pedra Azul; Elemento: 333903900 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica; Recurso: 1880000 - Receita de Impostos e Transferências de Impostos - Saúde.

Data de Assinatura: 25 de outubro de 2024.

Josafá Storch
 Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana do E. do Espírito Santo
 CIM PEDRA AZUL
 Contratante

Moises Vicente da Mata
 Horto Central Marataízes Ltda
 Contratada

Protocolo 1424413

Aditivo

1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COMPLEMENTARES DE ATENÇÃO A SAÚDE Nº110/2023.

Contratante: Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana.

Contratado: Alexsandra Lima Serviços de Psicologia LTDA

Objeto: Prorrogação do prazo de vigência do contrato em epígrafe pelo período de 12 (doze) meses, ou seja, de 25/10/2024 a 25/10/2025.

Valor: Conforme tabela de procedimentos do consórcio.

Disposições Gerais: Permanecem em vigor as demais cláusulas do Contrato original e condições anteriormente avençadas que não foram alteradas pelo presente instrumento.

Afonso Cláudio/ES, 29 de outubro de 2024.

Josafá Storch
Presidente do CIM Pedra Azul
Contratante

Alexsandra Ferreira Lima
Alexsandra Lima Serviços de Psicologia LTDA
Contratado

Protocolo 1424385

1º TERMO ADITIVO AO TERMO DE CREDENCIAMENTO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COMPLEMENTARES DE ATENÇÃO A SAÚDE Nº35/2024.

Credenciando: CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO SUDOESTE SERRANA.

Credenciada: Viver Clínica de Saúde e Estética Avançada LTDA

CLÁUSULA PRIMEIRA - 1.1 - Fica acordado pelas partes a alteração do Anexo Único do Termo de Credenciamento nº35/2024, mediante a inclusão de novos serviços de saúde ao respectivo instrumento.

Valor: Conforme tabela de procedimentos do consórcio.

Vigência: O presente termo aditivo entra em vigor na data de sua assinatura até o dia 03 de março de 2025.

Data de Assinatura: 25/10/2024

Josafá Storch
Presidente do CIM Pedra Azul

Protocolo 1424391