

Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura Municipal de Barra Mansa

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. **OBJETO**

O presente termo tem como finalidade a contratação de empresa especializada no ramo de Alimentação Escolar para a prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, mediante fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento de utensílios e equipamentos, fornecimento dos serviços de logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinha e despensas conforme Termo de referência, anexos integrantes e normas técnicas dos órgãos sanitários, nas unidades educacionais da Rede Pública Municipal de Barra Mansa.

1. JUSTIFICATIVA
   1. Fornecer alimentação escolar para os alunos da Rede Municipal de Ensino, visando atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, promovendo uma alimentação saudável no espaço escolar, estimulando o consumo de alimentos saudáveis e a consciência de sua contribuição para a promoção da saúde e aprendizado.
   2. Todos os alunos matriculados nas unidades educacionais públicas têm o direito a uma alimentação escolar suficiente, nutritiva e adequada. A clientela cresce a cada ano, implicando a ampliação institucional das disponibilidades orçamentárias, para o fornecimento de refeições em horário escolar, seja ele horário parcial e/ou integral.
2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
3. A prestação de serviços de nutrição e alimentação escolar envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos alunos da rede municipal de ensino.
4. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico- sanitárias adequadas.
5. Os serviços estarão sob a responsabilidade técnica do nutricionista da CONTRATADA, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.
6. Os serviços serão prestados nos padrões técnicos recomendados e deve contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo capacitado e em número suficiente para atendimento adequado.
7. A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições devem ser supervisionadas pela CONTRATADA, de maneira a observar sua aceitação, analisar a apresentação, a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando um atendimento adequado e satisfatório.
8. A aquisição de gêneros alimentícios para o preparo das refeições respeitará a descrição estabelecida no ANEXO I.c deste termo.
9. MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE OPERAÇÃO
10. Os locais da prestação dos serviços objeto desta licitação serão as dependências das unidades educacionais e conveniadas listadas na tabela constante do ANEXO I.h.

1.1- A critério da CONTRATANTE poderão ser acrescidas unidades educacionais não relacionadas no ANEXO I.h, para a prestação dos serviços.

1. Os suportes logísticos e outros inerentes à prestação de serviços objeto deste Termo serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, todos organizados em observância as exigências da legislação sanitária e demais legislações vigentes.
2. A empresa CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado e fornecer:

3.1- Quanto aos gêneros alimentícios:

3.1.1- Alimentos que estejam de acordo com o Padrão de Qualidade e a legislação vigente e, ainda, dentro do prazo de validade,frescos e “in natura” no caso de hortifrutigranjeiros (frutas verduras, legumes, ovos, etc.); sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade.

3.1.1.1- Os produtos a serem utilizados serão avaliados sendo exigida, a critério da CONTRATANTE, a apresentação de amostras (rotulagem, embalagem, peso líquido, avaliação técnico-culinária, se necessário, e análise sensorial, em conjunto ou independentemente).

3.1.1.2- As amostras deverão ser encaminhadas para aprovação na sua embalagem primária original, ou seja, aquela que será efetivamente utilizada.

3.1.2- Produtos utilizados que, eventualmente, apresentem-se em desacordo com as especificações técnicas de qualidade deste instrumento e/ou com algum resultado insatisfatório em qualquer uma das análises de sua qualidade abaixo apontadas, não serão aprovados e/ou terão seu fornecimento suspenso pela mesma:

* 1. Análise Laboratorial: realizada por laboratório oficial, autorizado pela ANVISA/MS, indicado pela CONTRATANTE;
  2. Análise Técnica (culinária, rotulagem, embalagem, peso, condições de estocagem e distribuição, composição)**:** realizada por equipe habilitada da CONTRATANTE.
  3. Análise Sensorial**:** realizada por equipe habilitada da CONTRATANTE.
  4. Avaliação da Aceitabilidade**:** realizada pela CONTRATANTE e/ou realizada pela CONTRATANTE com a participação do Conselho de Alimentação Escolar – (CAE), junto à população escolar atendida.

3.1.2.1- O custo das análises laboratoriais, quando houver, ficará a cargo da CONTRATADA.

3.1.2.2- As amostras de alimento para análise poderão ser encaminhadas pela CONTRATADA; ou colhidas diretamente na unidade educacional e encaminhadas pela CONTRATANTE.

3.1.3- Os atendimentos aos alunos com necessidades nutricionais específicas serão realizados pela CONTRATADA, no prazo de 48 horas após o recebimento de documento médico ou de nutricionista, enviado pela unidade educacional ou pela Secretaria Municipal de Educação- SME.

3.1.4- A Contratante se reserva no direito de adotar instrumentos para fins de atendimento à RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 6, DE 08 DE MAIO DE 2020, no que se refere à aquisição de gêneros da Agricultura Familiar, para serem utilizados na alimentação escolar, cujos valores correspondentes não poderão constar nas faturas relativas aos respectivos períodos de utilização.

3.2- Quanto aos insumos diversos:

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

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, cristalino e inodoro);
2. Materiais de Limpeza**:** desincrustante, sanitizante, sabão em pó, detergente neutro, esponja dupla face, insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço, álcool a 70%, luva de borracha, saco alvejado, pano multiuso descartável e antibacteriano para secagem das superfícies de bancadas**,** vassoura, rodo, refil para rodo;

b.1- Materiais como limpa alumínio, pasta brilho, sabão em pedra, palha de aço e materiais que contenham cabos de madeira não são permitidos.

b.2- Panos de tecido alvejado somente poderão ser utilizados para a limpeza do chão.

1. Materiais de Higiene para os manipuladores de alimentos**:** sabão líquido antisséptico, álcool em gel 70% para a antissepsia das mãos, luva descartável;
2. Materiais Diversos: borrifador plástico, lixeira com tampa e pedal, sem contato manual, em tamanho adequado à necessidade da cozinha, filtros para torneiras e refil para troca conforme validade e necessidade, saco de lixo proporcional à capacidade da lixeira.

3.2.1.1- Os produtos anti-sépticos devem estar registrados na Anvisa/MS.

3.2.2- Uniformes e EPI’s (Equipamentos 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 funcionários da CONTRATADA e da CONTRATANTE, tais como: aventais, aventais de frente de tecido, aventais de PVC, calças ou saias, blusas, todos de cor clara e tecido de algodão ou com pelo menos 33% de algodão e 67% de poliéster para blusas e calças/saias; sapato de segurança com solado antiderrapante, fechamento elástico e sem cadarço; botas antiderrapantes para limpeza da cozinha; rede de malha fina para proteção dos cabelos, touca, luva de aço e avental anti-chamas por escolas;

3.2.2.1- Todos os equipamentos de segurança deverão apresentar o nº de Certificado de Aprovação de EPI

3.2.3- Toucas descartáveis serão fornecidas a qualquer funcionário da CONTRATADA ou da CONTRATANTE que necessita ter acesso à cozinha, e aos representantes de órgão fiscalizador que pretendam visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, aos entregadores de alimentos e outros materiais que tenham acesso às dependências da cozinha; Ao final da visita, a touca utilizada deverá ser descartada e disponibilizada uma nova touca.

3.2.4- Fichas de cores diferentes para cada segmento de ensino e recipientes para depósito das mesmas. As fichas devem ser de material resistente e em quantidade suficiente para cada unidade educacional/segmento a fim de auxiliar no melhor controle e contagem do número de refeições distribuídas aos alunos. As fichas deverão ser substituídas/repostas sempre que solicitado pela Contratante.

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

**Parágrafo único**: Durante o enfrentamento da pandemia COVID-19, a Contratada deverá fornecer máscaras profissionais ou máscaras de uso não profissional ou artesanais desde que estejam de acordo com as orientações do Ministério da Saúde e da Anvisa. Os manipuladores de alimentos devem utilizar máscara durante toda a jornada de trabalho. As máscaras devem ser trocadas quando se tornarem fonte de exposição, por exemplo: caírem no chão, rasgarem, perfurarem, estiverem úmidas/molhadas, com sujeira aparente, danificadas, dificultando a respiração ou a cada 2-3 horas. Cada funcionário deve possuir quantidade suficiente de máscaras para cada dia da semana. Quando possível, pode-se utilizar um sistema de cores para cada período de utilização ou marcações na própria máscara, facilitando a identificação que houve a troca da máscara.

3.3- Quanto aos utensílios, equipamentos e mobiliários:

3.3.1- Utensílios de mesa e cozinha, equipamentos e mobiliários necessários para a execução do serviço, deverão ser de qualidade, em quantidade suficiente e em perfeito estado para utilização imediata, conforme necessidade de produção de cada unidade escolar, a fim de atender os alunos matriculados por período, sendo que cada unidade deverá possuir seus próprios equipamentos necessários para execução do serviço.

3.3.1.1- O fornecimento de novos utensílios deverá ocorrer conforme verificação da necessidade de troca por parte da CONTRATADA ou por solicitação do Setor de Alimentação Escolar da SME ou direção da unidade educacional com a aprovação do Setor de Alimentação Escolar, que deverá ser informado quanto aos fornecimentos de novos utensílios às unidades educacionais.

3.3.2- A CONTRATADA poderá, a seu critério, utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliário da PMBM porventura existentes nas unidades e nas que vierem a ser incluídas na prestação dos serviços objeto desta licitação, desde que estejam em bom estado e condições adequadas de uso.

3.3.2.1- 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 descrição de seu real estado de conservação.

3.3.2.2- O inventário inicial deverá ser encaminhado ao Setor de Alimentação Escolar da SME do município e uma cópia deverá ser arquivada na unidade educacional, sem sofrer nenhuma alteração durante toda a vigência do contrato.

3.3.2.3- Sempre que houver fornecimento de novos utensílios ou equipamentos pela CONTRATADA um novo inventário deve ser realizado e arquivado na unidade educacional.

3.3.2.4- O inventário final deverá ser realizado 30 (trinta) dias antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições que se façam necessárias**.**

3.3.2.5- Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá restituir os utensílios nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no inventário inicial e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela Direção da unidade educacional.

3.3.2.6- A CONTRATADA, ao término da vigência do contrato, só poderá retirar seus equipamentos e utensílios à medida que forem sendo substituído pelos equipamentos e utensílios da nova empresa, respeitado o prazo limite de 60 (sessenta) dias.

3.4- Quanto ao Suporte Logístico:

3.4.1- Serviços de logística inerentes à realização do objeto do contrato, que deverão ser apoiados por uma Central de Distribuição que garanta o recebimento, armazenamento e a seleção qualitativa e quantitativa dos alimentos perecíveis e não perecíveis. As entregas deverão ser realizadas por profissionais uniformizados treinados e habilitados, programadas em concordância com o gestor da unidade escolar, de modo a não causar prejuízos ao funcionamento das unidades educacionais.

3.4.1.1- Havendo necessidade de remanejamento de insumos de uma unidade escolar para outra ou outro local, é dever da CONTRATADA atender a solicitação, obedecendo aos cuidados higiênicos sanitários e disponibilizando os devidos registros.

3.4.2- A CONTRATADA deverá apresentar, no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias contados da data de assinatura do respectivo termo de contrato, a relação dos veículos que farão a entrega dos materiais nas unidades educacionais do município, e, juntamente, apresentar documento informando quais veículos de entrega são refrigerados (transporte de perecíveis) e de propriedade dos licitantes e, em caso de terceirização da frota, deverão apresentar documento de co-responsabilidade ou contrato de prestação de serviços, juntamente com o laudo de vistoria e licença sanitária expedida pela Vigilância Sanitária do Município da sede da empresa e os funcionários responsáveis pela entrega deverão estar devidamente uniformizados e portar crachá de identificação. Qualquer troca de viaturas por parte da CONTRATADA, durante a execução do contrato, deverá ser informada à Secretaria Municipal de Educação-SME e deverá também ser encaminhado o laudo de vistoria e licença sanitária expedida pela Vigilância Sanitária do Município da sede da empresa.

3.4.2.1- Os alimentos deverão ser transportados para as unidades em condições que preservem tanto suas características físicas como no caso de congelados (carne bovina, suína, frango, peixe) e refrigerados, quanto sua qualidade no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A entrega deverá ser efetuada em caminhão refrigerado de acordo com as legislações vigentes.

3.4.2.2- Produtos de limpeza não poderão ser transportados junto com os alimentos

3.4.2.3- As entregas deverão ser feitas num prazo máximo de 02 (dois) dias úteis antes do cumprimento de cardápio, e deverão ser pesadas na presença do responsável pelo recebimento de mercadoria, designado pela direção da unidade educacional, que assinará a nota de recebimento de mercadoria e deverá registrar observação caso falte algum item. Se o gênero alimentício não estiver em boas condições para o consumo, este deverá ser devolvido também com observação escrita na nota de recebimento e sua reposição efetuada pela CONTRATADA para o cumprimento do cardápio.

3.4.3- Os gêneros alimentícios entregues deverão estar de acordo com as especificações do edital, reservando-se os responsáveis pelo recebimento nas unidades educacionais o direito de rejeitá-los, no todo ou em parte, obrigando-se a CONTRATADA promover a sua substituição, sem qualquer ônus adicional, antes do dia do cumprimento do cardápio. Uma cópia da nota de recebimento de mercadoria deverá ficar na unidade educacional.

3.4.4- A CONTRATADA assumirá integral responsabilidade por danos causados ao Município ou a terceiros, decorrentes dos fornecimentos ora contratados inclusive intoxicações alimentares, mortes, lesões à saúde de terceiros, isentando o Município de quaisquer reclamações resultantes de fornecimento de gêneros alimentícios deteriorados ou contaminados;

3.4.4.1- A CONTRATADA garantirá a cobertura total de atendimento médico- hospitalar e medicamentos no caso de intoxicações ou qualquer outro dano à saúde dos comensais desde que comprovada a sua responsabilidade, sem ônus para a CONTRATANTE.

3.4.5- A CONTRATANTE e o Conselho de Alimentação Escolar - CAE se reservam o direito de promover, a qualquer tempo, visitas técnicas à Central de Distribuição da CONTRATADA, a fim de verificar o cumprimento das normas técnicas e exigências da legislação vigente.

3.4.5.1- A CONTRATADA deverá acatar as conclusões decorrentes das visitas técnicas e providenciar as adequações necessárias para a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas, quando for o caso.

3.4.6- Serviços de supervisão técnica, realizados por Nutricionista com registro no CRN.4, que será o Responsável Técnico (RT) pelo serviço e supervisão de toda a equipe de trabalho da CONTRATADA, e atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação na unidade educacional.

3.4.6.1- Os nutricionistas da CONTRATADA deverão realizar visitas técnicas de supervisão habituais em cada unidade educacional, conforme a demanda vigente para a adequada e satisfatória prestação do serviço contratado, numa carga horária compatível com as atividades desenvolvidas, abrangendo rotineiramente todos os períodos de funcionamento da unidade, inclusive o noturno; verificar a presença de cloro ativo na solução clorada utilizada na sanitização, através de fita reagente; realizar a medição da temperatura das preparações alimentícias utilizando o termômetro de haste específico para alimentos, de modo a verificar se a temperatura satisfaz às exigências regulamentares ao fim a que se destina.

1. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, **RESPONSABILIZAR-SE:**

**4.1- Quanto à mão de obra:**

4.1.1- Fornecer serviços especializados em manipulação de alimentos, com mão de obra treinada, devidamente uniformizada, em adequada condição de saúde e utilizando equipamentos de proteção específicos ao desempenho de suas funções;

4.1.2- Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, manipuladores de alimentos e nutricionistas, em número suficiente para a prestação dos serviços, entre outros indispensáveis à perfeita execução do contrato, conforme legislação vigente e regulamentação dos órgãos, no que couber.

4.1.2.1- Manipuladores 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 em cada unidade educacional;

4.1.2.2- A troca/reposição de funcionários deverá ser realizada sempre que necessário, e de forma imediata, sem prejuízo ao andamento do serviço, devendo a CONTRATADA comunicar formalmente o Setor de Alimentação escolar da SME e o gestor da unidade escolar correspondente.

4.1.2.3- Qualquer funcionário que apresentar comportamento que a CONTRATANTE considerar inadequado ou inconveniente deverá ser afastado de suas tarefas de maneira imediata e substituído por outro funcionário de idêntica categoria profissional. Correrão por conta única da CONTRATADA quaisquer despesas e ônus legais, trabalhistas e previdenciários advindos de tal fato.

4.1.2.4- Caso um funcionário com vinculo empregatício com a CONTRATANTE seja afastado das suas atividades por tempo determinado deverá a CONTRATANTE, por meio do Setor de Recursos Humanos, avaliar a necessidade de substituição imediata através de solicitação, por escrito, à CONTRATADA.

4.1.2.5- Se um funcionário de vinculo empregatício com a CONTRATANTE for afastado das suas atividades definitivamente, deverá a CONTRATANTE, por meio do Setor de Recursos Humanos, informar e solicitar substituição imediata, através de documento escrito, à CONTRATADA.

4.1.2.6- A quantidade de merendeiras será distribuída observando-se o quantitativo de 01 merendeira para até 150 refeições por período/turno. Em escolas de período integral deverá ser considerado o desjejum e almoço (turno da manha), almoço e lanche (turno da tarde) e jantar (turno da noite) no quantitativo de cada turno.

4.1.2.6.1-Para a modalidade Creche (integral e parcial), será considerado 01 merendeira para até 100 refeições por turno, manhã e tarde, considerando o somatório do desjejum, colação, almoço no turno da manhã, e lanche e jantar no turno da tarde.

* + - * 1. 4.1.2.6.2- Unidades escolares que contém estrutura física separada (anexo) com cozinha própria, a contagem de refeições desse anexo, para estimativa de mão de obra, será considerada separadamente.

4.1.2.6.3- Caso o quantitativo proposto não atenda satisfatoriamente a necessidade de produção em alguma unidade escolar, o mesmo deverá ser ajustado pela CONTRATADA a fim de garantir a qualidade do serviço prestado.

4.1.2.7- Sempre que se fizer necessário o remanejamento de funcionários, a CONTRATADA deverá comunicar formalmente o Setor de Alimentação Escolar da SME e às Direções das unidades educacionais envolvidas e enviar uma planilha mensal atualizada ao Setor de Alimentação Escolar informando a relação de funcionário por unidade escolar juntamente com a relação de nutricionista por escola.

4.1.2.8- A CONTRATADA deverá manter em seus quadros, funcionários volantes em número suficiente para suprir as possíveis faltas/ausências a fim de não prejudicar a execução normal do serviço e comunicar formalmente a direção da unidade escolar sobre a presença de funcionário volante na unidade escolar.

4.1.3- A CONTRATADA se responsabilizará por todos os encargos e obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias, Assistenciais, Securitárias e Sindicais de seus funcionários, comprovando, mensalmente, a regularidade de tais obrigações, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia desta com a CONTRATANTE.

4.1.4- Encaminhar à CONTRATANTE, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato, a relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha de cada unidade educacional, por período.

4.1.5- Manter junto à direção da unidade educacional e afixada em local visível da cozinha, a relação nominal atualizada de sua equipe operacional, com horário de trabalho e escala de serviço, bem como de seus nutricionistas, com os respectivos números de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, e a relação de telefones da empresa para atendimento emergencial.

4.1.6- A CONTRATADA deverá executar, perfeita e pontualmente todos os serviços determinados nas respectivas ordens de serviços ou requisições emitidas pela CONTRATANTE e manter, independentemente das escalas de serviço adotadas, a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço prestado.

4.1.7- Considera-se mão de obra todos os profissionais do quadro funcional da CONTRATADA e os funcionários estatutários da CONTRATANTE, que estiverem à disposição da CONTRATADA, sendo obrigação da CONTRATADA manter:

* 1. Trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços, devendo a CONTRATADA, para tanto, realizar e arcar com os custos dos exames médico-laboratoriais dos seus funcionários, na periodicidade exigida pela legislação vigente e apresentá-los à CONTRATANTE quando solicitados;
  2. Afastado para outras atividades, sem manipular alimentos, o funcionário que apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
  3. Adequada quanto aos quesitos de**:** competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme e das mãos), operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos, uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na Cozinha), e exames médico-laboratoriais;
  4. Uniformizada diariamente com EPIs (Equipamentos de Proteção individual), com equipamentos de proteção quando for necessário, específicos ao desempenho de suas funções e sem ônus para os empregados. A colocação e retirada do uniforme não poderá ocorrer no interior da despensa; bem como o funcionário não poderá sair da unidade educacional uniformizado.
  5. Treinada periodicamente para o adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de um programa de treinamento, de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS – que dispõe sobre contaminações alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas incluindo, também, técnicas dietéticas, ações de prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros. E, por tratar-se de um programa de treinamento, é recomendável que seja desenvolvido na seguinte forma:
     1. e.1) Períodos de treinamento geral com toda a equipe de manipuladores, no mínimo 02 (duas) vezes ao ano, sendo que a contratada deverá enviar previamente ao Setor de Alimentação Escolar a documentação da programação e acatar as recomendações do Setor referentes ao treinamento;
     2. e.2) Treinamento inicial para quando o empregado for contratado;

e.3) A mão de obra destinada à creches deverão receber treinamentos específicos, considerando as peculiaridades da faixa etária em questão e os cuidados específicos;

e.4) Períodos de treinamento com cada equipe de manipuladores, na própria unidade educacional onde atuam, realizados pelas supervisoras da CONTRATADA, mensalmente ou em maior frequência, à critério da CONTRATADA e CONTRATANTE;

* + 1. e.5) A equipe de manipuladores de alimentos deverá receber treinamento para o correto preparo e fornecimento de refeições e demais preparações aos alunos com necessidades nutricionais específicas.
    2. e.6) Todos os treinamentos deverão estar devidamente documentados com fotos, assuntos abordados e assinatura dos participantes. Tais documentações deverão ser apresentadas ao Setor de Alimentação Escolar.
    3. 4.1.7.1- A contratada poderá utilizar a mão de obra das funcionárias estatutárias que atuam na função de merendeira conforme anexo I.f deste termo.

4.1.7.1.1- Nas situações de afastamento de funcionário estatutário, a contratada caso necessário para a perfeita execução dos serviços, deverá providenciar a substituição temporária ou definitiva por funcionário de seu quadro funcional, assumindo os custos pela substituição.

4.1.7.1.2- As funcionárias estatutárias que atuam na função de merendeira deverão receber todo o treinamento, uniforme e EPI previstos para a adequada execução do contrato por conta da contratada.

4.1.7.1.3- A CONTRATANTE será responsável pelo salário e demais encargos das funcionárias estatutárias cedidas, não podendo tais custos serem incluídos na proposta.

4.1.8- No que diz respeito aos Nutricionistas:

4.1.8.1- Nutricionistas com registro no CRN.4, em quantidade suficiente, em conformidade com as resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas- CFN nº 380/2005 e CFN nº 465/2010, a fim de assegurar atendimento a 100% das unidades descritas no ANEXO I.h. Tais nutricionistas serão os responsáveis pelos serviços prestados em cada uma das unidades educacionais e responderão pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados.

4.1.8.2- A CONTRATADA deverá compor uma equipe técnica para supervisão das unidades educacionais adotando o critério de, no mínimo, 01 (um) nutricionista para cada 10 (dez) unidades educacionais. Os nutricionistas deverão realizar visitas de supervisão em todas as unidades escolares, com permanência mínima de 1(uma) hora em cada unidade educacional e, pelo menos, 01 (uma) visita noturna semanal em unidades com atendimento de Educação de Jovens e Adultos - EJA.

4.1.8.3- As nutricionistas do quadro técnico da CONTRATADA deverão desenvolver e executar, periodicamente, atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) em conjunto ou sob a supervisão da equipe de Alimentação Escolar-SME para toda a comunidade escolar, a fim de atender a Resolução/CD/FNDE nº6 de 8 de maio de 2020.

4.2- Quanto ao recebimento, armazenamento e controle de estoque:

4.2.1- Receber os alimentos e materiais em horários pré-determinados junto aos seus funcionários ou fornecedores, devidamente uniformizados e identificados, de forma a não interferir na rotina da unidade educacional;

4.2.1.1- O funcionário responsável pelo recebimento deverá ter condições e tempo hábil para conferir e atestar todas as mercadorias e insumos diversos entregues na unidade educacional. Não será aceito entrega fora do horário de funcionamento da unidade escolar.

4.2.2- Proceder ao controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza recebidos, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes e registro nos órgãos competentes;

4.2.2.1- Os alimentos deverão ser recebidos em sua embalagem primária original, rotulada de acordo com a legislação vigente.

4.2.2.2- Caso seja necessário retirar alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser adequadamente reembalados para armazenamento, com a aposição ou transcrição do rótulo original, deverão ser colocadas etiquetas em cada nova embalagem, contendo todos os dados necessários à adequada identificação e rastreamento do produto. Em hipótese alguma poderá ser utilizado grampo metálico para o fechamento da embalagem.

4.2.2.3- Carnes, peixes e frangos deverão ser entregues em embalagens de 0,5 a 01 kg, em seu formato original e conter**,** em cada embalagem, o tipo de carne, a validade, o peso e o carimbo do Ministério da Agricultura. O não cumprimento levará a penalidades.

4.2.3- Armazenar**,** adequadamente, os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma a não possibilitar a mistura dos mesmos, garantindo, assim, as condições ideais para o consumo:

4.2.3.1- Vassouras e rodos deverão ser guardados em porta vassouras apropriadas em local determinado pela unidade educacional. Se estes locais forem abertos, as vassouras e os rodos deverão ser protegidos por saco plástico;

4.2.4- Manter os locais de armazenagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo as normas técnicas e sanitárias vigentes;

4.2.5- Manter o estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, numa quantidade compatível para atender a necessidade pertinente à adequada prestação do serviço;

4.2.6- Prover o estoque de quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores;

4.2.7- Os gêneros estocados na unidade educacional pertencem à CONTRATADA, devendo esta substituí-los em caráter emergencial quando ocorrer qualquer tipo de dano quanto ao vencimento, deterioração, entre outros.

4.2.8- A contratada deverá implementar e manter um sistema de controle de estoque dos gêneros alimentícios de modo a:

* + - 1. Registrar todas as entradas e saídas de mercadoria de cada unidade escolar
      2. Registrar as saídas do estoque para produção dos cardápios
      3. Fornecer a posição atualizada do estoque físico das unidades escolares

4.2.9- As informações dispostas no subitem 4.2.8 deverão ser encaminhadas à SME sempre que solicitado, porém, o resumo quinzenal da informação do inciso II deste subitem deverá ser enviado quinzenalmente aos responsáveis pela conferencia de faturamento do Setor de Alimentação Escolar da SME.

4.3- Quanto ao pré-preparo, preparo, cocção, distribuição e eventual transporte:

4.3.1- Proceder ao pré-preparo**,** preparo e cocção dos alimentos fornecidos na unidade educacional**,** para compor o cardápio da alimentação escolar;

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

4.3.3- A Contratada deverá efetuar diariamente o registro de temperatura dos equipamentos equipamentos refrigerados (freezers e geladeiras) e demais equipamentos à quente, se houver, bem como registrar diariamente as temperaturas de cocção e no momento da distribuição dos alimentos preparados. Essa planilha deverá ser arquivada na unidade escolar, durante o período de 3 (três) meses, para verificação das equipes de supervisão e fiscalização;

4.3.4- Desprezar adequadamente, ao final de cada período, as sobras de alimentos não distribuídos.

4.4- Quanto à distribuição do objeto contratado:

4.4.1- Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade definidas 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 unidade e Setor de Alimentação Escolar.

4.4.2- Distribuir, com as mãos protegidas por luvas descartáveis, os alimentos não servidos com utensílios de mesa ou cozinha (como pão, biscoito, bolo, fruta, etc.), observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos.

4.4.3- Em situações específicas, caso haja necessidade, previamente indicados e com pleno conhecimento da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá transportar a refeição a ser distribuída da cozinha para outra dependência da unidade escolar e/ou de uma unidade para outra. As refeições deverão estar devidamente acondicionadas e em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura desde o local de preparo, transporte, até o local de distribuição, atendendo às exigências da legislação vigente. Tais serviços deverão ser supervisionados pela CONTRATADA.

4.4.4- Havendo atividade escolar em dia da semana não relacionado inicialmente – domingos e feriados ou, ainda, quando houver a transferência da data do sábado letivo previsto no calendário escolar se for necessário, a CONTRATADA estará obrigada a providenciar o fornecimento de alimentação;

4.4.5- O momento da distribuição deverá ser acompanhado por um responsável pela unidade educacional.

4.5- Quanto ao porcionamento:

4.5.1- Manter em exposição**,** durante o período de distribuição correspondente, uma foto colorida do prato padrão de cada segmento com os alimentos que estão sendo servidos, de acordo com o porcionamento descrito e de fácil visualização das porções de alimentos preparados;

4.5.2- Porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste instrumento e utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados.

4.6- No que diz respeito à higienização:

4.6.1- Observar as normas e critérios de higienização que constam na RDC nº 216, de setembro de 2004, de acordo com as orientações do órgão competente de vigilância sanitária, bem como estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos e operacionalização do serviço;

4.6.2- Higienizar cozinha e despensa, desinfetando pisos, paredes, tetos, ralos, coifa (se houver), e limpando telas milimétricas removíveis, luminárias, peitoris e batentes de janelas e a parte interna dos vitrôs, exaustores e coifas;

4.6.2.1- A higiene dos refeitórios ficará a cargo da merendeira da unidade educacional e deverá ser feita nos intervalos das refeições, sem prejudicar as atividades e sem que os alunos estejam presentes.

4.6.2.2- As unidades que possuírem bebedouros dentro do refeitório ou utilizarem o espaço para qualquer outra atividade, fora do horário das refeições, a limpeza ficará a cargo da UNIDADE EDUCACIONAL.

4.6.3- Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia. Os pratos e talheres utilizados pelos alunos deverão ser borrifados com álcool, após a devida higienização, serem submetidos à secagem natural e guardados secos e protegidos em caixas plásticas com tampa que sejam destinadas somente a esta atividade.

4.6.5- Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas que serão consumidas com casca deverão sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

4.6.6- Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos:

4.6.6.1- Proceder à higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde;

4.6.7- Recolher resíduos alimentares da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até a saída da cozinha de onde uma pessoa designada pela unidade educacional os retirará e levará até o depósito de lixo determinado;

4.6.8- 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.

4.6.9- Os funcionários da cozinha não deverão realizar limpeza de banheiro, mesmo que este seja destinado ao seu uso exclusivo.

4.7- Quanto ao controle de qualidade e coleta de amostras:

4.7.1- 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”.

4.7.2- Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída na unidade, de acordo com as seguintes orientações**:**

1. As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, um terço do tempo antes do término da distribuição;
2. As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e o nome do responsável pela coleta), e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais;
3. Deverá ser coletada uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, inclusive dos alimentos servidos aos alunos com necessidades nutricionais especiais;
4. Deverá ser coletada, diariamente, amostra da água utilizada nas preparações;

4.8- Quanto ao acompanhamento e motivação dos alunos:

4.8.1- Com a devida autorização da direção da unidade educacional e do Setor de Alimentação Escolar da SME, desde que em consonância com a proposta pedagógica da SME e diretrizes estabelecidas pelo Setor de alimentação escolar, a CONTRATADA, sob orientação de seu Nutricionista (RT), poderá estabelecer e implantar um plano de ações positivas, visando motivar e incentivar os alunos para a adoção de um comportamento alimentar saudável.

4.8.2- Participar, junto com a CONTRATANTE, de projetos de EAN nas unidades escolares bem como demais ações que visam o cumprimento da lei 11.947 de 16 de Julho de 2009 e Resolução/CD/FNDE nº6 de 8 de maio de 2020.

4.9- Quanto ao controle integrado de pragas e limpeza do reservatório de água:

4.9.1-Contribuir para o controle integrado de pragas em geral, através da adoção de medidas preventivas de higiene que evitem ocorrências de infestação na cozinha e despensa:

4.9.2- A CONTRATADA deverá providenciar;

I. A dedetização e desratização a cada 3 meses, nas áreas da cozinha, refeitório e estoque/despensa de gêneros alimentícios;

II. A limpeza do reservatório de água a cada 6(seis) meses, com emissão do laudo de potabilidade da água, e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

4.10- Quanto aos Cardápios:

4.10.1- Cumprir os cardápios em toda a sua composição, observando os parâmetros indicados nos anexos deste termo, especialmente no que se refere à quantidade “per capita”, porcionamento, frequência dos alimentos e/ou preparações e especificações dos gêneros alimentícios.

4.10.2- Os cardápios poderão ser mensais ou bimestrais e serão elaborados pelas nutricionistas da CONTRATANTE ou sugeridos pelas nutricionistas da CONTRATADA e submetidos à avaliação e aprovação das nutricionistas da CONTRATANTE. Tais cardápios deverão atender as necessidades nutricionais dos alunos, estabelecidas pela Resolução/CD/FNDE nº6 de 8 de maio de 2020 e alterações posteriores, e serem apresentados no modelo estabelecido pelo FNDE-PNAE.

4.10.3- Os cardápios sugeridos e entregues para análise e aprovação da Contratada deverão ser enviados com antecedência mínima de até 30 (trinta) dias da semana de início das preparações.

4.10.4- Considerando que a Resolução CD/FNDE nº6 de 8 de maio de 2020 é uma Resolução nova, ainda está em fase de implantação, caso haja necessidade, a composição dos cardápios, as quantidades “per capita” e as frequências dos alimentos e/ou preparações, poderão ser alteradas pela CONTRATANTE ou sugeridas pela CONTRATADA para avaliação e autorização da CONTRATANTE, a fim de melhor adequá-las às recomendações nutricionais, diretrizes e objetivos básicos do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

4.10.5- Caso seja necessário alguma adequação ou alteração devido à mudança nas Resoluções, legislações ou outros dispositivos legais vigentes ou esta demanda venha através de documentos de órgãos ligados ao FNDE/PNAE, Notas ou Informes Técnicos emitidas pelo FNDE ou, ainda, de fiscalização externa feita por órgãos ligados ao FNDE, CRN, TCE, CGU, tais solicitações deverão ser atendidas pela CONTRATADA.

4.10.6- Caso haja necessidade de modificação, troca ou inserção de algum dos cardápios propostos no ANEXO I.b para alguma modalidade ou unidade escolar, a CONTRATADA será informada pelo Setor de Alimentação Escolar em tempo hábil para a realização da troca.

4.10.7- Unidades educacionais que apresentarem alunos com necessidade de atenção nutricional individualizada, em virtude de estado ou de condição de saúde específica, após comprovação por meio de laudo ou documento médico ou de nutricionista, deverão receber os cardápios especiais adaptados com base nas recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas conforme a Lei federal nº 12.982 de 28 de maio de 2014 e Resolução/CD/FNDE nº 6 de 8 de maio de 2020. Tais cardápios /adequações nos cardápios deverão ser elaborados de forma que se aproxime, o máximo possível, ao que é servido aos outros alunos e conter as informações conforme os critérios da referida resolução/lei.

4.10.8- A utilização de gêneros, produtos formulados e especificações não listadas no ANEXO I.c bem como a utilização de marcas diferentes daquelas a serem informadas na planilha de gêneros alimentícios dos cardápios gerais serão permitidos desde que sua qualidade e sejam compatíveis e autorizadas pela fiscalização e equipe técnica da CONTRATANTE. Tal autorização por parte do Setor não impede futuras proibições caso haja reclamações ou outras ocorrências que a fiscalização e equipe técnica considerem pertinente a ponto da CONTRATADA ser obrigada a substituí-los pelas especificações contidas nos anexos sem quaisquer ônus à CONTRATANTE.

4.10.9- Os cardápios e sua incidência poderão ser modificados de acordo com a safra ou outro motivo sob autorização do setor de Nutrição da SME.

4.10.10- Dispor os cardápios (inclusive os cardápios especiais adaptados) em letras legíveis, afixados no refeitório, na cozinha e em local visível à comunidade escolar, o qual será definido pelo gestor da unidade escolar ou fiscalização da SME.

4.10.11- Cardápios para datas festivas, passeios ou emergências, só poderão ser atendidos mediante aprovação da CONTRATANTE, pelo Setor de Alimentação Escolar.

4.10.12- Mediante o interesse da CONTRATANTE, todos os itens ou preparações que compõem os cardápios poderão passar pelo teste de aceitabilidade e aqueles que obtiverem o percentual inferior ao recomendado pelos métodos de análise definidos pelo FNDE, deverão ser substituídos por outro com as mesmas características e valor nutricional.

**4.11 - Quanto aos manuais e oficinas:**

4.11.1- A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela elaboração, atualização e distribuição de documentos que subsidiem tecnicamente o monitoramento e fiscalização da prestação do serviço, tais como: “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado” com os “Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)” (atendendo à resolução RDC nº216 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde e demais legislações vigentes) além de elaborar um Manual Orientativo contendo as Fichas Técnicas de Preparação.

4.11.1.1- A CONTRATADA deverá apresentar os documentos citados no item 4.11.1, em edição preliminar, à equipe técnica do Setor de Alimentação Escolar da SME, em até 45 dias após o início da execução dos serviços, a fim de serem analisados, revisados e aprovados pela equipe técnica da CONTRATANTE antes da distribuição às unidades educacionais.

4.11.1.2- Os fluxogramas dos POPs deverão estar dispostos em locais visíveis onde ocorre os serviços ligados à alimentação e nutrição nas unidades educacionais.

4.11.1.3- O Manual Orientativo com as Fichas Técnicas de Preparação deverá ser estar nos moldes proposto pelo FNDE e deverá conter fotos das preparações prontas, dispostas em pratos padronizados, colocados em balança eletrônica apontando o seu peso final com o porcionamento correto a ser servido aos alunos;

4.11.1.4- No momento da elaboração da Ficha Técnica de Preparação e em concordância com o Setor de Alimentação Escolar da SME, a quantidade estimada de alguns gêneros previstos no ANEXO I.b poderá ser alterada, desde que visem a maior aceitabilidade da preparação;

4.11.1.5- A CONTRATADA terá um prazo de até 30 (trinta) dias úteis, após sua revisão e aprovação pela CONTRATANTE, para entregar uma cópia para o Setor de Alimentação Escolar da SME bem como uma cópia em cada unidade educacional em que prestar serviço;

4.11.1.6- Prazo de até 05 (cinco) dias úteis após a distribuição, para entregar à CONTRATANTE**,** relação contendo cada unidade que o recebeu, com a assinatura de recebimento do diretor da unidade educacional (carimbo e assinatura).

4.11.2- Quanto às oficinas, informar a CONTRATANTE o planejamento e o cronograma de eventuais concursos e oficinas que a CONTRATADA pretenda realizar junto aos seus manipuladores de alimentos, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis anteriores ao evento.

4.12- Quanto aos assuntos diversos:

4.12.1- Manter durante toda a execução do contrato todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase licitatória.

4.12.2- Ser a única e exclusivamente responsável pela assunção de quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra, a coisa, propriedade, pessoa de terceiros ou à municipalidade, em decorrência da execução do serviço ou de algum comportamento danoso de seus empregados, e assunção de qualquer ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos tenham causado e que correrão às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

4.12.3- Submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecido pela CONTRATANTE, inclusive aos relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação do serviço (como: laboratoriais, técnicas, sensoriais, de aceitabilidade, etc.), cujos custos ficarão ao seu cargo, e submeter-se à fiscalização de outros órgãos competentes da Prefeitura Municipal de Barra Mansa.

4.12.4- Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência de fornecimento para situações emergenciais localizadas, tais como**:** falta d’água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos alunos das unidades educacionais.

4.12.4.1- Servir para cada aluno o “*per capita*” mínimo constante no ANEXO I.b, salvo em casos autorizados pela CONTRATANTE, em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar ou em quantidade maior ou menor em dietas especiais.

4.12.4.2- Ser a responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e, sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ter seu consumo suspenso e amostras enviadas para análises laboratoriais.

4.12.5- Caso seja necessário à viabilização da preparação, distribuição e consumo da alimentação escolar, a empresa CONTRATADA deverá realizar, às suas expensas, pequenas adequações da cozinha e despensa (como instalações hidráulicas, elétricas, etc.), mediante prévia autorização da unidade educacional e da CONTRATANTE, onde não seja necessário alterações estruturais e/ou acompanhamento técnico.

4.12.6- As adequações referidas no item 4.12.5 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.

4.12.7- Entregar à CONTRATANTE, até dois dias úteis após o término da quinzena de medição do serviço, a relação das visitas técnicas de seus Nutricionistas (RT e QTs), contendo as unidades educacionais supervisionadas durante esse período, com suas respectivas datas, total de visitas, ocorrências e assinatura do diretor. O modelo de tal relatório poderá ser padronizado pela CONTRATADA ou CONTRATANTE se esta assim desejar.

5 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

5.1**- Constituem obrigações da CONTRATANTE:**

5.1.1- Serviços de reparos e adequações na cozinha e despensa da unidade educacional que se façam necessários à adequada prestação dos serviços, observando o disposto nos itens 4.12.5 e 4.12.6, realizados mediante solicitação da unidade educacional ou do Setor de Alimentação Escolar ou órgão fiscalizador ou CONTRATADA.

5.1.2- Os serviços de reformas estruturais, por meio de seus órgãos competentes, e observando seus critérios técnicos e a legislação pertinente.

5.1.3- A CONTRATANTE é responsável pela estrutura física para correta instalação do gás nas unidades constantes no ANEXO I.h e a cada nova unidade.

5.1.4 - Responsabilizar-se por realizar serviços de troca de tomadas e interruptores, troca de torneiras e sifões, instalação de ralo (com grelhas que permitem o seu fechamento) na cozinha;

5.2- Realizar serviços de reparo e manutenção das instalações elétricas da cozinha e despensa, instalações hidráulicas, vinculadas à prestação dos serviços.

5.3- No caso de prestação de serviço da CONTRATADA à entidades conveniadas, tudo ao que se refere ao item 5 será de responsabilidade da própria entidade.

5.4- Notificar, por escrito, a CONTRATADA da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

5.5- Manter as edificações nas unidades educacionais, na área de preparo e distribuição das merendas, em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da Vigilância Sanitária. No caso do local não apresentar as condições exigidas de higiene, a CONTRATADA deverá comunicar por escrito à CONTRATANTE, que deverá providenciar a adequação dessas instalações.

5.6- Fornecer, sem ônus para a CONTRATADA, água e luz, quando as refeições forem elaboradas nas Unidades Educacionais.

5.7- Proporcionar todas as condições necessárias à boa execução do contrato e permitir o livre acesso dos empregados identificados da CONTRATADA ao local de armazenamento/entrega dos produtos.

5.8- Responsabilizar-se pela comunicação, em tempo hábil, de qualquer fato que acarrete em interrupção na execução do fornecimento.

6 - Constituem obrigações da CONTRATADA

6.1- Serviços de manutenção corretiva e preventiva de todos os equipamentos e mobiliários da cozinha e despensa.

6.1.1- Imediatamente após assinatura do contrato, a empresa deverá vistoriar as condições de uso de cada equipamento existente nas unidades listadas no ANEXO I.h, reparar os problemas identificados, visando à manutenção preventiva. Em caso de reparo não eficaz, a CONTRATADA deverá adquirir novo equipamento para substituir o defeituoso.

6.1.1.1- A visita a que se refere o item 6.1.1 deverá acontecer duas vezes ao ano durante toda a vigência do contrato, preferencialmente nos meses de recesso escolar.

6.1.1.2- A manutenção dos equipamentos deverá ser realizada de forma que não interfiram no preparo e na conservação dos alimentos, no prazo máximo 45 dias úteis. Não sendo respeitado este prazo, a CONTRATADA poderá receber advertência e posterior multa.

6.1.2- Em caso de retirada de algum equipamento para manutenção ou reparo, a continuidade dos serviços não poderá ser prejudicada, a mesma deverá ser autorizada e registrada pela direção da unidade educacional. A CONTRATADA deverá substituir o equipamento imediatamente até que a manutenção ou reparo do equipamento retirado seja concluído.

6.2- Serviços de instalação e manutenção de gás que se faça necessária nas unidades listadas no ANEXO I.h e a cada nova unidade, incluindo a instalação de tubulações, atendendo às normas de segurança;

6.3- A colocação de redes na saída das cubas da cozinha a fim de evitar entupimentos bem como a proliferação de microrganismos e infestações, e na ocorrência de entupimentos por sua ação, a mesma deverá providenciar o desentupimento;

6.4- Instalar protetor contra explosão e quedas acidentais nas luminárias da área de preparação de alimentos, despensa e refeitório;

6.5- A CONTRATANTE deverá tomar as devidas providências para que as portas da área de preparação sejam dotadas de fechamento automático, as aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, sejam providas de telas milimétricas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica conforme disposto na RDC 216 de 15 de setembro de 2004.

6.7- Fornecer equipamentos, utensílios, mão de obra e demais insumos necessários para execução do objeto contratado, a cada nova unidade acrescida no ANEXO I.h.

6.8- No caso em que a unidade educacional necessitar ser transferida para outro local, a CONTRATADA deverá retirar os gêneros alimentícios, equipamentos (se necessário), utensilios e material de limpeza, orientando devidamente os funcionários para essa organização.

6.9- Prestar contas da gestão de fornecimento dos gêneros à CONTRATANTE, sempre que solicitada.

6.10- Assumir como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento de material, mão de obra, necessários à boa e perfeita entrega dos produtos. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo seu comportamento ou de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à CONTRATANTE ou a terceiros.

6.11- Responsabilizar-se por todos os encargos tributários, sociais e previdenciários incidentes sobre a aquisição, comprovando, mediante apresentação de documentos, eventual isenção tributária.

6.12- Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento.

6.13- Colocar à disposição do CONTRATANTE todos os meios necessários à comprovação da qualidade e operacionalidade do bem, permitindo a verificação de sua conformidade com as especificações.

6.14- Em caso de danificar bem móveis, bem imóvel e equipamentos da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá ressarcir o dano ou repor os bens danificados por outros equivalentes ou da mesma qualidade.

6.15- Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.

6.16- A CONTRATADA deverá arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da CONTRATANTE.

6.17- A CONTRATADA deverá observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho, cabendo-lhe toda responsabilidade por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais (serviços executados ou gêneros utilizados) e/ou pessoais causados à CONTRATANTE, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de dolo, imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus funcionários.

6.18- A CONTRATADA deverá refazer às suas expensas, no total ou em parte, os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido neste Termo de Referência.

6.19- A CONTRATADA deverá adequar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética.

6.20- A CONTRATADA deverá utilizar, na execução dos serviços, gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade sempre obedecendo às especificações técnicas exigidas no ANEXO I.c.

6.21- A CONTRATADA deverá executar os serviços nas condições e prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

6.22- A CONTRATADA se obrigará a reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às suas expensas os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução.

**Paragrafo único:** Enquanto durarem as medidas de enfrentamento da **COVID-19,** além das obrigações dispostas ao longo deste termo, a Contratada deverá, também, seguir os protocolos descritos no documento publicado pelo FNDE intitulado **“Recomendações para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no retorno presencial às aulas durante a pandemia da covid-19: Educação alimentar e nutricional e segurança dos alimentos”** bem como as possíveis versões atualizadas que vierem a surgir, no que tange aos serviços prestados pela Contratada bem como as recomendações para os trabalhos de EAN que a contratada vier a fazer ou participar.

(Link de acesso ao documento citado: < [https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-](https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13829-recomenda%C3%A7%C3%B5es-para-a-execu%C3%A7%C3%A3o-do-programa-nacional-de-alimenta%C3%A7%C3%A3o-escolar-no-retorno-presencial-%C3%A0s-aulas-durante-a-pandemia-da-covid-19-educa%C3%A7%C3%A3o-alimentar-e-nutricional-e-seguran%C3%A7a-dos-alimentos) [area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13829-recomenda%C3%A7%C3%B5es-para-a-](https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13829-recomenda%C3%A7%C3%B5es-para-a-execu%C3%A7%C3%A3o-do-programa-nacional-de-alimenta%C3%A7%C3%A3o-escolar-no-retorno-presencial-%C3%A0s-aulas-durante-a-pandemia-da-covid-19-educa%C3%A7%C3%A3o-alimentar-e-nutricional-e-seguran%C3%A7a-dos-alimentos) [execu%C3%A7%C3%A3o-do-programa-nacional-de-alimenta%C3%A7%C3%A3o-escolar-no-](https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13829-recomenda%C3%A7%C3%B5es-para-a-execu%C3%A7%C3%A3o-do-programa-nacional-de-alimenta%C3%A7%C3%A3o-escolar-no-retorno-presencial-%C3%A0s-aulas-durante-a-pandemia-da-covid-19-educa%C3%A7%C3%A3o-alimentar-e-nutricional-e-seguran%C3%A7a-dos-alimentos) [retorno-presencial-%C3%A0s-aulas-durante-a-pandemia-da-covid-19-educa%C3%A7%C3%A3o-](https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13829-recomenda%C3%A7%C3%B5es-para-a-execu%C3%A7%C3%A3o-do-programa-nacional-de-alimenta%C3%A7%C3%A3o-escolar-no-retorno-presencial-%C3%A0s-aulas-durante-a-pandemia-da-covid-19-educa%C3%A7%C3%A3o-alimentar-e-nutricional-e-seguran%C3%A7a-dos-alimentos) [alimentar-e-nutricional-e-seguran%C3%A7a-dos-alimentos](https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13829-recomenda%C3%A7%C3%B5es-para-a-execu%C3%A7%C3%A3o-do-programa-nacional-de-alimenta%C3%A7%C3%A3o-escolar-no-retorno-presencial-%C3%A0s-aulas-durante-a-pandemia-da-covid-19-educa%C3%A7%C3%A3o-alimentar-e-nutricional-e-seguran%C3%A7a-dos-alimentos).

1. Constituem obrigações da Unidade Educacional que recebe o serviço:

7.1- Caberá à direção da Unidade Escolar a medição diária do serviço:

7.2- A medição diária do serviço, registrada em formulários padronizados;

7.2.1- O fiscalizador direto do contrato são os gestores das unidades escolares. O diretor da unidade educacional é responsável pelas informações lançadas diariamente na folha de medição inicial dos serviços.

7.3- Zelar pelas fichas fornecidas pela CONTRATADA para serem entregues aos alunos a fim de auxiliar no controle da contagem do número de refeições fornecidas

7.4- Acompanhar e supervisionar os alunos durante a alimentação escolar.

7.4.1- Informar à CONTRATADA e ao Setor de Alimentação Escolar, sobre**:**

* + Dispensa de aulas que represente significativa redução na alimentação preparada com antecedência de, no mínimo, 24 horas.
  + Cronograma anual contendo feriados e atividades escolares diversas (reuniões pedagógicas, passeios, jogos, torneios ou outras realizadas fora da unidade educacional) no início de cada ano letivo.

7.5- Encaminhar à CONTRATANTE, setor de alimentação escolar da SME, com 15 (quinze) dias de antecedência, através de comunicado interno, para análise e deliberação junto à CONTRATADA, solicitação referente**:**

7.5.1- Fornecimento de**: a)** kits lanches; **b)** kit festa; **c)** alimentação para atendimento dos programas e projetos educacionais; **d)** alimentação para o aluno com necessidades nutricionais especiais sendo que, neste caso, deverá haver a devida justificativa para o pedido, através do envio de cópia do documento comprobatório (documento médico ou de nutricionista).

7.5.2- Alteração no tipo de alimentação fornecida diariamente. Exemplo**:** de refeição para lanche ou vice-versa.

7.5.3- As solicitações serão previamente analisadas pela equipe do Setor de Alimentação Escolar da SME e autorizadas apenas quando pertinentes.

7.6- Responsabilizar-se por acompanhar, solicitar e monitorar a mudança de seus mobiliários, utensílios e equipamentos de cozinha para outro local em caso de obra ou reforma e ainda conforme a necessidade.

7.7- Responsabilizar-se por comunicar ao setor de alimentação escolar da SME toda baixa de patrimônio ou transferência que venha a ser realizada pela CONTRATADA.

7.8- Informar ao Setor de Alimentação Escolar da SME sobre solicitações referentes à reposição de utensílios e manutenção de equipamentos após comunicação, por escrito, à nutricionista da CONTRATADA que supervisiona a unidade.

7.9- O diretor poderá designar um ou mais funcionários da PMBM, lotados na escola, para auxiliá- lo neste acompanhamento e no controle e contagem das fichas, devendo a direção informar ao Setor de Alimentação Escolar, previamente, o nome e matrícula do(s) funcionário(s) designado(s) para essas atividades.

7.10- Incentivar para que o aluno consuma a alimentação escolar completa tipo “prato pronto”, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia. Com relação a frutas (in natura), verduras e legumes, seu consumo deverá ser estimulado para a formação de um comportamento alimentar adequado, promotor de saúde. Os alimentos servidos na unidade educacional deverão ser consumidos na própria unidade, não podendo ser levados para casa.

1. DESCRIÇÃO PARA A MEDIÇÃO DO SERVIÇO
   1. A medição diáriada alimentação servida, realizada pela Unidade Educacional, refere-se**:**

8.1.1- Ao apontamento diário da quantidade de cada tipo de alimentação fornecida por turno e por segmento de ensino;

8.1.2- Ao apontamento, se for o caso, de eventuais ocorrências constatadas na sua prestação, dentro do período de medição, que possam sujeitar a CONTRATADA a penalidade ou a ajuste de conduta.

8.1.2.1- O apontamento diário a que se refere o item 1.1 deverá ser assinado pelo gestor da Unidade Educacional, que poderá designar um ou mais funcionários lotados na unidade escolar para auxiliá-lo no controle e contagem da alimentação servida, podendo utilizar os seguintes métodos de contagem:

* + 1. Pré-escola, Fundamental, Médio, EJA, AEE - contagem de fichas depositadas em recipientes próprios para esse fim.
    2. Nas creches, para efeito de medição, será considerado o número de alunos que consumiu o cardápio do dia.

**Parágrafo único:** Nos casos em que o aluno aceitar até 50% do número de item/preparações ofertadas por cardápio no momento da distribuição, será contabilizado metade do valor do cardápio. Para controle de apontamento, a contratada deverá disponibilizar, no local da distribuição, dois recipientes próprios para depósito das fichas, identificados, respectivamente, como refeição/lanche completo e refeição/lanche incompleto. Esse procedimento será válido para todos os tipos de cardápios que ofereça mais de um item ou tipo de preparação. Ex: Se na oferta do desjejum (ex: iogurte e bolo) o aluno aceitar só o iogurte ou só o bolo, a ficha deverá ser depositada no recipiente de refeição/lanche incompleto.

* 1. O controle do número de refeições deve ser uma tarefa de ambas as partes, Gestor da Unidade Educacional e CONTRATADA.

8.2.1- Havendo divergência entre a contagem realizada pela CONTRATADA e a realizada pelo Gestor da Unidade Educacional, prevalecerá à medição feita pela gestor, até que seja comprovada pela CONTRATADA a exatidão de sua contagem;

8.2.2- A medição inicial realizada deverá ser acompanhada pela CONTRATADA, que ao término da semana, irá atestar as informações junto com a direção da unidade educacional.

* + 1. Para fins de faturamento, será considerada a contabilização dos cardápios servidos, multiplicados pelo preço unitário de cada cardápio, observando-se os seguintes parâmetros:
  1. – Desjejum, Lanche e Colação:

* + 1. Alimentação escolar servida completa, com todos os componentes previstos no cardápio do dia, a medição dos serviços será de 100% do valor da refeição, por tipo/dia.
    2. Alimentação escolar servida incompleta, com a falta de um dos componentes previstos no cardápio do dia, ensejará a não medição do valor da refeição, por tipo/dia.
    3. Alimentação escolar servida com alteração total do cardápio do dia, sem prévia autorização, ensejará a não medição do valor da refeição, por tipo/dia.
  1. – Almoço e/ou jantar:
     1. Alimentação escolar servida completa, com todos os componentes previstos no cardápio do dia, a medição dos serviços será de 100% do valor da refeição, por tipo/dia.
     2. Alimentação escolar servida incompleta, com a falta de um dos componentes previstos no cardápio do dia, a medição dos serviços será de 50% do valor da refeição, por tipo/dia.
     3. Alimentação escolar servida incompleta, com a falta de (02) dois ou mais componentes previstos no cardápio do dia, ensejará a não medição do valor da refeição, por tipo/dia.
     4. Alimentação escolar servida com a alteração total do cardápio, sem prévia autorização da CONTRATANTE, ensejará a não medição do valor da refeição, por tipo/dia.
  2. A medição total do serviço contratado, aqui denominada medição final, ficará a cargo da CONTRATANTE, que observará a totalização da medição inicial e o apontamento, se for o caso, de eventuais ocorrências constatadas dentro do período da medição.
  3. A CONTRATADA deverá enviar as medições separadas por modalidade de ensino, contendo os valores a serem cobrados para gêneros alimentícios e serviços. No caso dos valores a serem cobrados de gêneros alimentícios, a Contratada deverá apresentar a memória de cálculo de quantitativo de gêneros alimentícios consumidos naquele período, por modalidade, que gerou o informado em nota fiscal, para conferência da CONTRATANTE.
  4. As planilhas de medição inicial, preenchidas e assinadas pelo gestor da Unidade Educacional e pela CONTRATADA, deverão ser entregues em 2 vias sendo uma para integrar o processo de pagamento e outra para arquivamento. Se as cópias forem mediante utilização de papel carbono, estas deverão estar legíveis, reservando-se à CONTRATANTE o direito de devolvê-las caso não seja possível a exata visualização desses documentos.

8.6- Para fins de faturamento, a Contratada deverá informar, na nota fiscal de serviço, o devido detalhamento dos serviços que geraram o valor apresentado e, quanto às notas fiscais de gêneros alimentícios, esta deverá conter a quantidade bem como a marca dos insumos utilizados no período faturado. A contratada deverá, também, enviar copias das seguintes certidões:

1. Certificado de Regularidade do FGTS
2. Certidão Negativa de débitos trabalhistas.
3. Certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da União;
4. Certidão negativa de débitos fiscais e dívida ativa – Secretaria Municipal de Fazenda.

Obs: Será aceita Certidão Positiva com efeitos de negativa.

* 1. As faturas não aceitas pela Secretaria Municipal de Educação serão devolvidas à empresa contratada para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido a partir da data de sua reapresentação.
  2. A devolução das faturas não aprovadas pela Secretaria Municipal de Educação em hipótese alguma servirá de pretexto para que a empresa contratada suspenda a prestação de serviços deste objeto.
  3. A CONTRATADA deverá, mensalmente, comprovar para a fiscalização da SME que está em dia com todas as obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias, assistenciais, securitárias e sindicais dos profissionais envolvidos na prestação de serviço, apresentando copia da Guia GFIP e CND'S de INSS, FGTS e MTE.

1. PRAZO DE EXECUÇÃO

9.1- O prazo de execução da prestação do serviço será de 12(doze) meses, o qual poderá ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, aplicando o art. 57, inc. II da Lei nº 8.666/93.

1. FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO CONTRATO
   1. A CONTRATANTE, por meio da Secretaria Municipal de Educação, fiscalizará a execução dos serviços, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.
   2. No desempenho de suas atividades, é assegurado a Secretaria Municipal de Educação o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições.
   3. A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica.
2. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

11.1- Registro ou Inscrição na entidade profissional competente em nome da proponente.

11.2- Apresentar 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica, emitidos por pessoas jurídicas de direito privado ou público, que comprove aptidão da proponente para desempenho em atividades semelhantes às do objeto do edital, ou seja, refeição em geral, indicando natureza, quantitativos, indicando no mínimo o fornecimento de 50% (cinquenta por cento) ou mais, da quantidade estabelecida neste Edital e seus anexos.

* 1. Declaração formal, sob pena da lei, que no momento da assinatura do contrato possuirá em seu quadro de funcionários, profissional de nível superior - profissional nutricionista - devidamente reconhecido pela entidade competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas), detentor de atestado de responsabilidade técnica emitido pelo CRN e atestado de capacidade técnica emitido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, por execução de serviço de características semelhantes, limitadas estas exclusivamente às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto da licitação, quais sejam, prestação de serviços de preparo de refeição;

Obs.: A comprovação do item 11.3 deverá ser feita no momento da assinatura do contrato, apresentando cópia do registro no caso de empregado não temporário, contrato de prestação de serviços no caso de empregado temporário ou pela cópia do contrato social, caso seja o profissional sócio da empresa. No caso de substituição deste profissional, durante a execução do contrato, a Administração deverá ser comunicada e os documentos referentes ao novo profissional, encaminhados ao departamento competente;

* 1. Atestados de visita técnica aos locais de execução do objeto, a fim de familiarizar-se com as condições de trabalho existentes, para que não sejam apresentadas posteriormente reclamações decorrentes de condições desfavoráveis ou ocorrências que poderiam ter sido previstas pelo licitante.

11.4.1- A visita técnica deverá ser agendada com prazo mínimo de 48 h de antecedência a data que se pretende realizar a respectiva visita, junto ao Setor de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação através do tel: (24) 2106-3507, (24) 2106-3502 ou (24) 2106-3485 de segunda a sexta-feira, no horário de 8 h às 17 hs, até o segundo dia útil que anteceder a data fixada no presente edital para a realização do respectivo certame licitatório.

11.4.2- A visita técnica deverá ser efetuada por profissional Nutricionista habilitado, indicado pelas empresas licitantes e devidamente inscrito no Conselho Profissional competente, e em carro próprio para acompanhar as visitas às unidades escolares.

11.4.3- O Atestado de visita técnica citada no item 11.4 poderá ser substituído pela apresentação de uma DECLARAÇÃO FORMAL, assinada pelo responsável técnico da empresa licitante, sob as penalidades da lei, informando que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, que assume total responsabilidade pela não realização da visita e que não utilizará desta prerrogativa para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras que venham a onerar a administração.

* 1. Apresentar declaração de disponibilidade dos veículos adequados e necessários para atender a logística de distribuição entre as unidades educacionais, dos produtos perecíveis, não perecíveis e alimentos processados, declarando ainda, que os materiais de limpeza devam ser transportados de modo adequado, isolado dos alimentos.

1. DISPOSIÇÕES GERAIS
   1. Tudo ao que se refere ao disposto neste termo será supervisionado e acompanhado pela CONTRATANTE, pelo(s) fiscal(is) do contrato, pelas nutricionistas e demais funcionários da Equipe do Setor de Alimentação Escolar, pelo Conselho de Alimentação Escolar, pela equipe de supervisão da SME, e pelos demais órgãos fiscalizadores.
   2. No início da vigência do contrato, CONTRANTE e CONTRATADA se reunirão com as equipes diretivas das unidades educacionais e conveniadas, onde a CONTRATADA deverá apresentar uma pasta contendo informações sobre sua rotina de trabalho.
   3. A responsabilidade técnica quanto à execução do objeto contratado é da CONTRATADA.
   4. Recomenda-se que a visita técnica de todas as unidades educacionais e conveniadas seja realizada anteriormente a licitação.
   5. A licitante vencedora deverá observar durante a execução do objeto as devidas condições de higiene e segurança na distribuição, no preparo das refeições e na supervisão dos mesmos.
   6. A licitante vencedora deverá manter em caráter permanente, durante toda a execução do objeto, um responsável técnico nutricionista com poderes para representá-la junto a contratante em todos os assuntos relacionados com os serviços contratados.
   7. A licitante vencedora deverá comunicar à Contratante, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir na execução dos serviços objetivados nesta licitação, sendo que tal comunicação deverá ser feita por escrito e entregue sob recebimento formal**.**

Documento elaborado por: