

**ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000422

**CONTRATO 02/2018 - PMR**

TERMO DE CONTRATO, PREGÃO Nº 027/2017, QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE RIACHUELO E A EMPRESA MENEZES SERVIÇOS DE CONVENIÊNCIA EIRELI, VENCEDORA DA LICITAÇÃO.

O MUNICÍPIO DE RIACHUELO/SE, inscrita no CNPJ sob o nº 13.128.897/0001-85, com sede na Praça Getúlio Vargas, 72, Centro, na Cidade de Riachuelo, Estado de Sergipe, doravante designada simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representada por sua Prefeita Municipal, a Sra. **CANDIDA EMILIA SANDES VIEIRA LEITE** e a EMPRESA **MENEZES SERVIÇOS DE CONVENIÊNCIA EIRELI**, CNPJ no MF nº 05.686.218/0001-65, Inscrição Estadual nº 27.131.781-7, com sede na cidade de **Aracaju/SE**, à Tv Amapá, 385 Siqueira Campos, neste ato representada pelo Sr. **ALBERTO MENDONÇA MENEZES**, portador do **RG nº 839590 SSP/SE** e **CPF nº 532.067.385-04**, residente e domiciliado à Rua Tenente Antônio Fontes Pitanga, 155, casa, Farolândia, Aracaju/SE doravante designada simplesmente **CONTRATADA**, têm, entre si, justo e acordado e celebram por força do presente instrumento, elaborado de acordo com a Lei 8.666/93, mediante as seguintes cláusulas e condições:

**CLÁUSULA 1. DO OBJETO**

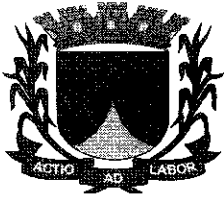
1.1. O objeto deste Contrato consiste na aquisição e fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, assim como, para execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação escolar, incluindo pré- preparo, preparo e distribuição da merenda, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação do Município de Riachuelo/SE, conforme descrito nos anexos ao Edital que dá origem a este instrumento.

**CLÁUSULA 2. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS**

O fornecimento de gêneros alimentícios e os serviços decorrentes da oferta da alimentação escolar deverão ser efetuados, obrigatoriamente, na forma abaixo:

2.1 Os gêneros alimentícios serão armazenados em Almojarifado da própria empresa – que deverá ser obrigatoriamente na Sede deste Município e fornecido, de forma parcelada, conforme solicitação da Secretaria Municipal da Educação, observando-se as quantidades indicadas pela mesma, em um prazo máximo e imposterável de 48h (quarenta e oito horas), contados a partir da data do recebimento da solicitação.

2.2 O fornecimento, objeto do Contrato, deverá ser feito durante o prazo de vigência estabelecido. Findo este, as partes não poderão exigir uma da outra o exaurimento dos quantitativos previstos no instrumento convocatório, por meramente estimativos, considerando-se perfeitamente



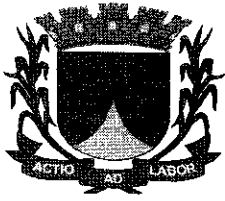
**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000423

realizado o objeto contratual. Ao contrário, exaurido o limite quantitativo antes do encerramento do prazo contratual, a Administração poderá acrescer o objeto até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93.

- 2.3** Os gêneros solicitados deverão, na data de entrega, possuir prazo de fabricação não superior a 30% (trinta por cento) da data de fabricação, contados da solicitação, e prazo de validade de acordo com o fabricante do produto, havendo o compromisso expresso da Contratada de troca do mesmo, acaso se dê o vencimento do produto durante o prazo contratual.
- 2.4** O prazo de fornecimento será da data de assinatura do Contrato decorrente desta Licitação até 31/12/2018, por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93.
- 2.5** Os gêneros alimentícios disponíveis para preparação da alimentação escolar deverão ser os constantes da tabela em anexo, conforme suas especificações e características.
- 2.6** Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, in natura de acordo com a resolução nº 12/78, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão as licitantes vencedoras.
- 2.7** Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos, conforme legislação sanitária.
- 2.8** A alimentação escolar deverá obedecer aos cardápios que são partes deste processo, podendo ser alterados de acordo com a conveniência da administração, visando atender aos princípios que regem a educação alimentar e nutricional.
- 2.9** Os recursos repassados ao Município pelo FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNATE), deverão ser gastos apenas para aquisição de gêneros alimentícios, observando-se, inclusive, a reserva de – no mínimo, 30% (trinta por cento) para a chamada pública.
- 2.10** Os serviços de pré-preparo, preparo, fornecimento, distribuição, logística, demais insumos necessários, e outros, serão pagos, obrigatoriamente com recursos próprios do orçamento Municipal.
- 2.11** A confecção e distribuição das refeições nas escolas municipais, deverá, obrigatoriamente, observar o calendário escolar e horários definidos pela Secretaria Municipal de Educação.
- 2.12** A variação do fornecimento de acordo com os limites indicados acima independe da celebração de termo aditivo.

*A. Costa*



**ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000424

**2.13** O valor mensal a ser pago à Contratada corresponderá ao resultado do somatório do quantitativo de refeições efetivamente fornecidas, multiplicado pelo preço unitário da respectiva refeição e devidamente confirmado pela Fiscalização do Contratante.

**2.14** A prestação dos serviços: pré-preparo, preparo e fornecimento de alimentação escolar, decorrentes do Contrato, deverá ser feita nas Unidades de Ensino e seus Anexos, do Município de Riachuelo, Estado de Sergipe, parte constante deste Termo de Referência.

**2.15** A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, na prestação de contas mensal, duas Notas Fiscais, de acordo com os valores solicitados pela Secretaria de Finanças e/ou Secretaria de Educação do Município:

**2.15.1** Uma Nota Fiscal com os valores oriundos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), mediante o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com a especificação dos gêneros alimentícios;

**2.15.2** Uma Nota Fiscal com os valores pagos pelos serviços e complemento para aquisição dos gêneros oriundos do Tesouro Municipal.

**CLÁUSULA 3. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS:**

**3.1** Fica a CONTRATADA obrigada a adquirir os gêneros alimentícios em observância aos termos, condições e quantitativos expressos neste Termo de Referência, assim como, em consonância com os princípios e normas constitucionais e legais inerentes à alimentação escolar, a exemplo da LEI 11.947, de 16 de Junho de 2009 e Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013 - FNDE.

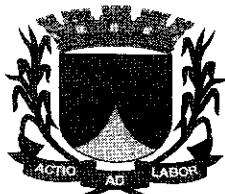
**3.2** Fica a CONTRATADA obrigada a fornecer alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo, preparo, distribuição, logística, demais insumos necessários, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, conforme disposições previstas neste Anexo I, que juntamente com a Proposta Comercial da CONTRATADA, passam a fazer parte integrante e indissolúvel deste, independentemente de quaisquer reproduções.

**CLÁUSULA 4. DA FORMA DE FORNECIMENTO**

**4.1.** O regime de execução será por cardápio servido conforme sugerido no anexo III, de acordo com os critérios estabelecidos no Edital do Pregão Presencial 027/2017 e seus anexos.

**4.2.** As refeições serão preparadas nas cozinhas das Unidades Escolares relacionadas no Anexo II do Edital do Pregão Presencial 027/2017, no mesmo dia do seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

**4.3.** A Licitante vencedora deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000425

Controle), de acordo com a resolução RDC nº 12 de 02/01/01 e RDC nº 216 de 15/09/04 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

**4.4.** A Licitante vencedora deverá dispor no Município de estrutura para funcionamento do escritório e/ou central de abastecimento, equipe técnica e equipe volante para substituições e demais serviços inerentes, para atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento, de segunda a sexta-feira;

**4.5.** A Licitante vencedora deverá obedecer aos cardápios elaborados pela Nutricionista do Município (Secretaria Municipal da Educação), conforme o Anexo III do Edital do Pregão Presencial 027/2017, para um período mínimo de 04 (quatro) semanas, atendendo as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atendendo as necessidades calóricas, vitamínicas e protéicas dos alunos da rede de ensino.

**4.5.1.** Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, respeitando-se as especificações técnicas dos gêneros alimentícios relacionados no Anexo IV Edital do Pregão Presencial 027/2017 ou similares/substituição aprovados pela área de nutrição do município.

**4.5.3.** Alguns alimentos poderão ser trocados ou substituídos por motivos de intempérie e/ou problema de entrega, desde que, o responsável pelo setor de alimentação escolar seja avisado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, para análise e parecer.

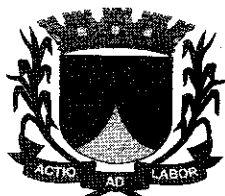
**4.6.** As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e quando possível in natura, de acordo com a Resolução n.º 12/78 e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a Licitante vencedora.

**4.7.** A Licitante vencedora deverá, também:

**4.7.1.** Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos;

**4.7.2.** Disponibilizar equipe técnica composta por um coordenador regional e supervisores para as unidades educacionais, conforme exigências do Conselho Regional de Nutricionistas, com o objetivo de orientar sobre os procedimentos de manipulação dos gêneros alimentícios, preparação, níveis nutricionais e distribuição das refeições, além da verificação da qualidade dos serviços;

**4.7.3.** Elaborar um Manual de Boas Práticas de Manipulação, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar, que será utilizado de maneira uniforme nas escolas. O manual deverá ser entregue para a Seção de Nutrição em duas cópias por unidade escolar em até 60 (sessenta) dias após o início do contrato;



4.7.4. Propiciar a todos os alunos da rede escolar um Programa de Educação Alimentar com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, assim como conscientizar as crianças a respeito da importância dos alimentos.

4.7.5. A nutricionista responsável, indicada pela empresa vencedora, deverá anotar as visitas efetuadas nos estabelecimentos escolares, registrando qualquer tipo de ocorrência relacionada ao fornecimento das refeições.

#### **CLÁUSULA 5. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

##### **a) NO QUE DIZ RESPEITO AOS MANIPULADORES:**

5.1. Serviços especializados em manipulação e distribuição de alimentos, com mão de obra qualificada e em adequada condição de saúde, a fim de executar adequadamente atividade de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos, observando técnicas culinárias e higiênico-sanitárias adequadas.

5.2. Manter postos de serviços nas unidades escolares para prestação dos serviços e desenvolvimento de todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes, conforme discriminados no Anexo 1 deste Projeto Básico.

5.2.1. A substituição de qualquer funcionário da CONTRATADA, por motivo de falta ou qualquer outro que impeça a realização do serviço, deverá ser feita em caráter temporário ou permanente, de modo a não comprometer a execução dos serviços;

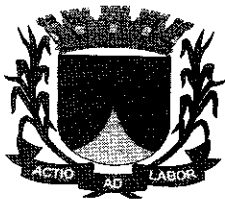
5.2.2. A qualquer momento a CONTRATANTE poderá solicitar o remanejamento dos postos de serviço de uma unidade educacional para outra, de modo a obter a melhor adequação do serviço contratado, sem ensejar qualquer ônus para a CONTRATANTE.

5.2.3. Os manipuladores deverão atender aos seguintes requisitos básicos:

5.2.3.1. Físico-motor: tarefas de caráter manual, executadas na maior parte do tempo em pé, que requerem locomoção em pequeno espaço físico. Envolve coordenação motora para evitar acidentes pessoais (em especial, cortes e queimaduras) e domínio de habilidades manuais especificamente na área de culinária, envolvendo movimentos repetitivos com os membros superiores e levantamento de peso;

5.2.3.2. Higiene pessoal e requisito sanitário: tarefas que requerem cuidados com a higiene pessoal, como cabelos cobertos e presos, as mãos sempre limpas. Faz-se necessário o uso constante de uniformes sempre limpos e passados e touca na cabeça, bem como noções de higiene e saúde para prevenir doenças. É proibido todo o ato que possa originar contaminação de alimentos, como: fumar, tossir entre outras práticas anti-higiênicas dentro do posto de serviço/cozinha;

5.2.3.3. Perceptual: tarefas que requerem principalmente percepção visual e olfativa para a



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000427

verificação das condições do estado de conservação dos gêneros alimentícios, como percepção de cor, composição e cheiro, percepção gustativa para verificar o sabor dos alimentos preparados e percepção auditiva e tátil utilizadas no controle do funcionamento dos eletrodomésticos;

5.2.3.4. Intelectual: tarefas que requerem senso de organização, domínio de leitura, escrita e operações quantitativas elementares, aplicadas ao cotidiano culinário;

5.2.3.5. Afetivo/emocional: função que requer facilidade de relacionamento com todos os servidores e população usuária dos serviços e trabalho em equipe.

5.2.4. A disponibilização de todos os itens de utilização obrigatória pelos manipuladores é de responsabilidade da CONTRATADA.

5.3. Manter, obrigatoriamente, seus funcionários:

a) Trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico semestral (conforme NR 7 e NR 4), em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e que deverão permanecer em cada unidade educacional e ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;

b) Afastados e substituídos, quando apresentar feridas infectadas, infecções cutâneas, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;

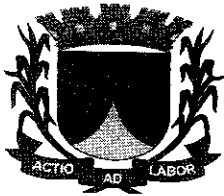
c) Adequados quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa, adequada e de uso exclusivo na Cozinha), e exames médicos-laboratoriais (de acordo com a NR4 e NR7);

d) Uniformizados diariamente, com equipamentos de proteção individual - EPIs, quando for necessário, específico ao desempenho de suas funções, consoante com instruções deste anexo, e sem ônus para os empregados. A colocação e retirada do uniforme não deverá ocorrer no interior da unidade de produção;

e) Treinados periodicamente para o adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de um programa de treinamento planejado, coordenado e executado pela equipe técnica de nutricionistas da CONTRATADA, supervisionado pela equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE, de acordo com a Portaria nº 326/1997, SVS/MS e a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS (que dispõem sobre regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação) incluindo, também, 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, recomenda-se que seja desenvolvido semestralmente na seguinte frequência, conforme notas da CONTRATANTE apontando a pauta administrativa com lista de presença assinada pelos empregados e periodicidade que em que será realizado, apresentando cronograma a equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE.

e.1) períodos de treinamento geral com toda a equipe de manipuladores, no mínimo duas vezes por ano;

e.2) períodos de treinamento com cada equipe de manipuladores, na própria unidade de ensino



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000428

onde atuam, sempre que se fizer necessário.

5.4. Os manipuladores deverão ser supervisionados por equipe técnica da CONTRATADA, por meio de visitas técnicas aos locais de prestação dos serviços. Cada unidade de ensino deverá ser visitada pelo menos duas vezes por semana por nutricionista da CONTRATADA.

5.4.1. A equipe técnica da empresa CONTRATADA deverá orientar os manipuladores quanto ao acompanhamento do recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros procedimentos de acordo com as normas estabelecidas na Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS e na Portaria nº 326/1997, SVS/MS;

5.4.2. Toda equipe de supervisão de trabalho da CONTRATADA deverá trabalhar sob a supervisão da equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE, de modo a obter o melhor desempenho na execução das atividades.

5.5. Encaminhar À CONTRATANTE, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato, relação dos integrantes dos postos de serviços para atuarem na cozinha das unidades escolares, em cada período de funcionamento destas unidades, acompanhado da xerox do ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) de cada manipulador de alimentos, para o devido conhecimento da CONTRATANTE.

5.5.1. Qualquer alteração dos integrantes dos postos de serviço deverá ser comunicada à CONTRATANTE no prazo de até 48h.

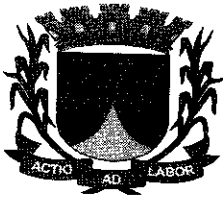
5.6. Manter atualizado e junto à direção da unidade de ensino, e afixada em local visível da cozinha a relação nominal atualizada de sua equipe operacional, com horário de trabalho e escala de serviço, e dos nutricionistas da equipe técnica responsável pela supervisão dos serviços da unidade de ensino, com o respectivo número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, bem como a relação de telefones da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço.

5.7. Manter, independentemente das escalas de serviço adotadas, a qualidade e a uniformidade no padrão do serviço prestado.

5.7.1. A CONTRATADA deverá distribuir os seus funcionários em turnos de trabalho, de modo a atender todas as atividades inerentes ao Fornecimento da Alimentação Escolar especificadas neste Projeto e Anexos.

**b) NO QUE DIZ RESPEITO À EQUIPE DE SUPERVISÃO DOS MANIPULADORES:**

5.8. Entregar, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato, relação (contendo nome e nº de registro no CRN) do Nutricionista Responsável Técnico (RT), e componentes do quadro técnico pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE.



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000429

5.8.1. A CONTRATADA deverá providenciar, sempre que necessário, a imediata substituição de seus Nutricionistas e técnicos, por outros com experiência equivalente ou superior, e encaminhar relação atualizada dos mesmos à CONTRATANTE, até dois dias úteis após tal substituição;

5.9.2. Os nutricionistas da CONTRATADA responsáveis pelas Unidades de Alimentação e Nutrição – U.A.N deverão apresentar à direção escolar e aos nutricionistas da CONTRATANTE, mensalmente, os relatórios de suas visitas técnicas contendo as providências tomadas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos, bem como realizar treinamentos “in loco” sempre que houver necessidade;

5.9.3. A CONTRATADA deverá responder pela disciplina dos seus empregados durante a sua permanência nas dependências educacionais do Município, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho.

5.10. Atender à Resolução CFN nº 378/2005, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionista e dá providências.

5.11. Exercer controle sobre a assiduidade e pontualidade dos seus empregados.

5.12. Os nutricionistas da CONTRATANTE, sempre que necessário, poderão solicitar informações acerca dos relatórios de visitas dos nutricionistas da CONTRATADA, a fim de sanar dúvidas, incorreções e omissões, acerca do trabalho desenvolvido pelos profissionais de nutrição da CONTRATADA no âmbito das unidades escolares, inclusive, convocando reuniões entre os profissionais da classe envolvida.

**c) NO QUE DIZ RESPEITO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E INSTALAÇÕES:**

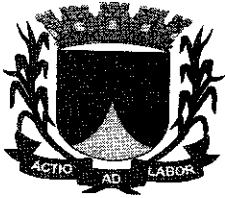
5.13. A empresa interessada em participar da licitação poderá visitar o local onde se realizarão os serviços objeto da contratação e, quando CONTRATADA, deverá verificar os equipamentos e instalações para serem recebidos, conforme a relação geral de bens, relação de equipamentos, utensílios e materiais, que farão parte integrante do contrato, se responsabilizando pelos mesmos, inclusive instalações conforme recebeu e pela devolução em iguais números e condições recebidas no final do contrato, ressalva para aqueles equipamentos que sofreram depreciação natural.

5.14. Utensílios de mesa e cozinha:

5.14.1. – Utensílios de mesa, conforme lista obrigatória discriminada no Anexo 4, em qualidade e quantidade suficiente para atender ao maior número de alunos matriculados por período.

5.14.2. – Utensílios de cozinha, conforme lista obrigatória e de orientação discriminada no Anexo 4, de qualidade e quantidade adequadas, caso sejam necessários à viabilização do serviço.



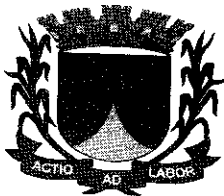


**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000430

- 5.15. Equipamentos de cozinha, conforme lista obrigatória e de orientação discriminada no Anexo 4, de qualidade e quantidade adequadas.
- 5.16. Mobiliários da cozinha e despensa, de qualidade e quantidade adequadas, caso sejam necessários à viabilização do serviço.
- 5.17. A CONTRATADA poderá, a seu critério, utilizar os utensílios, equipamentos relacionados no Anexo VI deste instrumento, e mobiliário, da Prefeitura Municipal de Riachuelo, já disponíveis na unidade.
- 5.17.1. Os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos 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, equipamentos e mobiliários 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, mobiliários ou equipamentos pela CONTRATANTE.
- 5.17.2. O inventário final a que se refere o item 5.17.1 deverá ser realizado 30 (trinta) dias antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para adoção dos procedimentos de reparos ou reposições, que se façam necessários.
- 5.17.3. A CONTRATADA deverá efetuar o conserto, a manutenção preventiva (semestral), ou sempre que se fizer necessário, e corretiva dos utensílios e equipamentos. 5.17.4. 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.
- 5.17.4. A CONTRATADA garantirá que as dependências vinculadas à exceção dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.
- 5.17.5. A CONTRATADA fornecerá todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços.
- 5.17.6. A CONTRATADA manterá todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aquele que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas da CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação.

A.  
C.



5.17.7. A CONTRATADA responderá à CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao patrimônio deste por seus empregados e encarregados.

5.17.8. A CONTRATADA deverá manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em quantidade suficiente ao número de refeições servidas, para garantir o bom atendimento ao comensal. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade, acessível à fiscalização da CONTRATANTE.

5.18. A CONTRATADA deverá efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da CONTRATANTE, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato;

1.18.1 - Será de responsabilidade da CONTRATADA, providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da CONTRATANTE, por culpa ou dolo de seus empregados;

5.18.1 - Após a finalização do contrato, a CONTRATADA deverá retirar por sua conta e risco todos os utensílios e equipamentos de sua propriedade em até 10 (dez) dias do término do contrato.

5.18.2 - Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

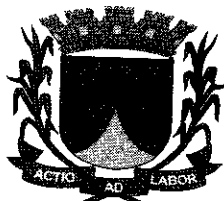
5.18.3 - Informar à CONTRATANTE sobre as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias, para que sejam feitas as adequações necessárias.

**d) NO QUE DIZ RESPEITO À OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS:**

5.19 - Recebimento dos gêneros alimentícios, materiais e outros:

5.19.1 Deverão ser observados pela CONTRATADA:

- a. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- b. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- c. Integridade e higiene da embalagem;
- d. A adequação da embalagem, de forma que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- e. A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas);
- f. As características específicas de cada produto, bem como o controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela legislação vigente;
- g. A correta identificação dos produtos industrializados no rótulo: nome, composição do produto e lote, número do registro no órgão oficial, CNPJ, endereço e outros dados do



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000432

fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

h. A futura CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários diferentes daqueles de distribuição de refeições.

5.20. Recebimento de produtos de origem animal:

a. Produtos de origem animal (bovina, suína, ave, pescado, etc) deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados, refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou à vácuo em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto;

b. Temperaturas recomendadas para o recebimento de produtos de origem animal:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	TEMPERATURA
Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	Até 6°C com tolerância até 7°C
Carnes congeladas	18°C com tolerância até 15°C
Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou conforme o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

5.21. Recebimento de hortifrutigranjeiros:

a. Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos;

b. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higiênização e do acondicionamento em embalagens adequadas;

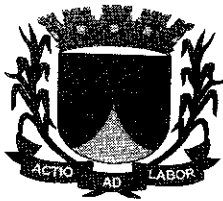
c. Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo "gavetas", apresentando a casca íntegra e sem resíduos;

d. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	TEMPERATURAS
Hortifrutigranjeiros pré-processados	18°C com tolerância até -15°C
Hortifrutigranjeiros pré-processados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros "in natura"	Temperatura ambiente

5.22. Recebimento de leite e derivados:

a. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000433

b. Deverá ser conferido rigorosamente:

- o prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo;
- as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

5.23. Recebimento de estocáveis:

- a. Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;
- b. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas;
- c. A temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis é a temperatura ambiente.

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

- a. Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;
- b. No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo;
- c. Cada produto domissanitário deve possuir registro atualizado no MS e atender à legislação vigente.

**e) NO QUE DIZ RESPEITO AO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS**

5.25. Deverão ser observados:

- a. Não manter caixas de madeira ou de papelão na área do estoque ou em qualquer outra área;
- b. Os gêneros que necessitem de armazenamento em caixas, estas devem ser de material plástico, liso, impermeável e empilháveis, lembrando que devem ser vazadas para promover a circulação de ar;
- c. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- d. Apoiar alimentos ou recipientes com alimentos sobre estrados ou em prateleiras de material de acordo com a legislação vigente, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- e. Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si com no mínimo 10cm;
- f. Organizar os produtos de acordo com suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc;
- g. Dispor os alimentos obedecendo à data de validade, sendo que os produtos com data de validade mais recente devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
- h. Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque a fim de favorecer a ventilação;
- i. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000434

- j. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- k. Depois de abertos os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis) cobertos e devidamente identificados e serem utilizados de acordo com as orientações do fabricante;
- l. Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- m. Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- n. Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados fisicamente;
- o. Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- p. Respeitar as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- q. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo de validade do fabricante;
- r. É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- s. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por até 72 horas para bovino e aves, e por até 24 horas para pescados;
- t. Observar que os alimentos (hortifrúti) retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-18°C), desde que devidamente acondicionados e etiquetados;
- u. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- v. Os descartáveis (caso sejam utilizados), produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

**¶ NO QUE DIZ RESPEITO AO PRÉ-PREPARO, PREPARO, PORCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:**

5.26. A CONTRATADA executará o preparo das refeições em todas as etapas observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança obedecendo os seguintes procedimentos e critérios técnicos:

5.27. Pré-preparo e Preparo dos alimentos

- a. Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- b. Proceder o pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos fornecidos à unidade educacional para compor o cardápio da alimentação escolar, em conformidade com: procedimentos descritos no Manual de Boas Práticas, normas sanitárias vigentes, receituário padrão e informativos técnicos;



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

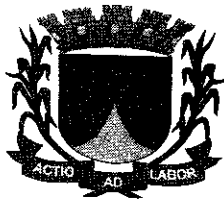
000435

- c. Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final.
- d. Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, que não devem ser reutilizados;
- e. Manter os alimentos cozidos, e servidos quentes, não consumidos de imediato após o preparo, em temperatura superior a 65°C até o momento de serem distribuídos. Para preparações frias, como saladas e sobremesas, manter a no max. 10°C até a distribuição. Este controle de temperatura deve ser registrado em planilhas específicas;
- f. Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- g. Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria-prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- h. Garantir 74°C por 5 minutos na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos etc;
- i. Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C, não sendo permitido o reaproveitamento de óleos e gorduras;
- j. Preparar alimentos para atendimento a crianças com necessidades nutricionais ou alimentares especiais, de acordo com a orientação das Nutricionistas da CONTRATANTE COAE/SEMED.

**5.27.1 Porcionamento e distribuição dos alimentos**

- a) Distribuir com as mãos protegidas por luvas descartáveis, alimentos que não são servidos com utensílios de mesa ou cozinha (como pão, biscoito, bolo, fruta, etc...) e demais situações, observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos;
- b) Porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados, conforme orientações contidas neste instrumento;
- c) Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante às autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.
- d) Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, comunicar à equipe técnica de nutricionistas de CONTRATANTE.
- e) Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no contrato, de acordo com o per capita contido no Anexo II à equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado.
- f) Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade definidas pela CONTRATANTE, 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 escolar, bem como os tipos de alimentação definidos no contrato.
- g) Desprezar, ao final de cada período, as sobras de alimentos não distribuídos e manipulados após o preparo. Poderão ser utilizados somente os alimentos que não foram manipulados após o preparo, e que foram mantidos em adequadas condições de armazenamento e tempo/temperatura.

*A. A.*



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000436

**g) NO QUE DIZ RESPEITO À HIGIENE:**

- a. Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios, aplicando os princípios e métodos do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- b. Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com utensílios específicos ou mãos protegidas com luvas descartáveis;
- c. Evitar o contato entre os alimentos crus e cozidos, em todas as fases de armazenamento, pré-preparo, preparo, cozimento;
- d. Somente utilizar água potável;
- e. Os manipuladores não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- f. Para degustação de alimentos, devem ser usados utensílios específicos e devidamente higienizados que não devem voltar a tocar os alimentos;
- g. Os alimentos que sobram nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco, atóxico ou de inox, e cobertos com tampas ou filme plástico, identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados à no máximo 6°C;
- h. Remover para locais apropriados e/ou indicados pelo município os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes;
- i. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;
- j. Supervisionar, diariamente, a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus colaboradores.

**5.28. Hortifrutigranjeiros:**

- a. Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 minutos;
- b. A manipulação de vegetais que não serão levados à cocção deve ser feita com uso de luvas descartáveis;
- c. Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização

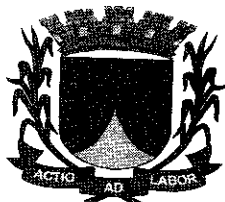
**5.29. Cereais e leguminosas:**

- a. Escolher os grãos à seco (arroz e feijão);
  - b. Lavar em água corrente, no mínimo, 3 vezes antes de levar para a cocção.
- Obs: Para a higienização do arroz deve seguir as instruções na embalagem.

**5.30. Higiene pessoal:**

Nas atividades diárias, os funcionários deverão:

*A. auto*



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000437

- a. Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com o crachá da empresa;
- b. No caso do homem manter-se sem barba diariamente;
- c. Não utilizar maquiagem;
- d. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- e. Utilizar touca de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- f. Manter os sapatos e/ou botas limpos;
- g. No caso do funcionário apresentar algum ferimento, este deve ser tratado e permanecer coberto, sendo funcionário deslocado da função de manipulador de alimentos;
- h. Manter a higiene adequada das mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com as normas vigentes;
- i. Usar máscara descartável quando for distribuir os alimentos aos comensais;
- j. É proibido o uso de adornos (anéis, relógios, pulseiras, correntes, brincos, entre outros).

**5.31. Das instalações:**

- a. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), adotando boas práticas de higienização que deverão ser seguidas nos seus procedimentos operacionais;
- b. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulo de água;
- c. Higienizar bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- d. Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas, colmeias do sistema de exaustão da cozinha (se houver);
- e. A futura contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados, quando necessário, e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;
- f. A higienização dos refeitórios será da responsabilidade da CONTRATANTE, inclusive a manutenção e as condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.

**5.32. Dos equipamentos e utensílios:**

- a. Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente com detergente neutro após o uso, e semanalmente além do detergente neutro com o desincrustante, quando for o caso. O enxague final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ou 250 ppm de cloro ativo;
- b. As louças, talheres, bandejas e demais utensílios deverão ser higienizados com detergente e mergulhados em solução de hipoclorito de sódio a 200 ou 250 ppm de cloro ativo e secos ao natural. Deverão ser guardados protegidos em local fechado.

**h) NO QUE DIZ RESPEITO AOS MANUAIS:**

5.33. Referente ao “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”, “Manual de Orientação” e “Receituário Padrão”, que deverão ser desenvolvidos e entregues, no prazo estabelecido pelas nutricionistas da CONTRATANTE, visando subsidiar





**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000438

tecnicamente todos os participantes do monitoramento da prestação do serviço ou sua fiscalização, a CONTRATADA deverá:

a. Elaborar o Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado e Prestação de Serviços, de acordo com a Resolução RDC 216/04, Portaria nº 1.428/93 do Ministério da Saúde e Portaria CVS nº 06/99, ou as que vierem a lhes suceder, adequado à execução dos serviços contratados, e entregar, até 60 (sessenta) dias após o início do contrato, uma cópia para a CONTRATANTE e uma cópia para cada unidade educacional atendida, para subsídio técnico de sua direção. A CONTRATANTE se responsabilizará em encaminhar cópias do manual para suas diretorias;

a.1. O Manual de Boas Práticas ora citado terá uma edição preliminar a ser revisada pela equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE antes da edição final e distribuição às unidades educacionais e outros seguimentos a ser providenciada pela CONTRATADA;

a.2. A equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE terá um prazo máximo de 15 dias para devolver à CONTRATADA a edição preliminar supracitada com as considerações cabíveis para que esta proceda à correção;

a.3. Esta terá igual prazo para proceder às correções e efetuar impressões dos manuais para entregar à equipe técnica de nutricionistas e diretorias das unidades escolares da CONTRATANTE;

a.4. A CONTRATADA terá prazo de até 02 (dois) dias úteis após a distribuição, para entregar à CONTRATANTE a relação contendo a unidade escolar que recebeu o manual, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e o nº de matrícula do servidor).

5.34. Atualizar, sempre que necessário, o "Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado" e Receituário Padrão, conforme solicitação da CONTRATANTE ou necessidade da CONTRATADA obedecendo aos critérios acima citados.

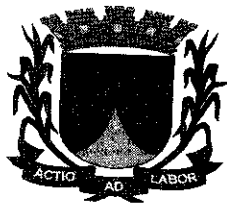
5.35. A CONTRATADA elaborará "Manual de Orientação" que deverá ser entregue em até 60 (trinta) dias após a convocação da CONTRATANTE. O "Manual de Orientação" deverá conter:

- a) plano alimentar elaborado pela CONTRATANTE previsto neste instrumento;
- b) tabela per capita, porcionamento e frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento e faixa etária, prevista neste instrumento;
- c) fotos das refeições prontas, 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;

5.36. A CONTRATADA deverá elaborar o "Receituário Padrão", que deverá conter:

- a) quantidade estimada de cada ingrediente que compõe cada preparação culinária, especialmente sal e açúcar;
- b) modo de preparo de cada preparação;
- c) eventuais diluições necessárias ao preparo do produto (extrato de tomate, leite em pó, outros produtos em pó, etc.);
- d) outras informações pertinentes.

A.  
C.



**ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

**i) NO QUE DIZ RESPEITO A ASSUNTOS DIVERSOS:**

000439

5.37. A CONTRATADA deverá assumir a responsabilidade pela Segurança e Medicina no Trabalho (PCMSO/PPRA), apresentando no início do contrato, resultados de exames clínicos laboratoriais dos seus profissionais que atuarão neste contrato;

5.38. A CONTRATADA deverá reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificam vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;

5.39. Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE;

5.40. Garantir a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas e/ou estagiários da CONTRATANTE, bem como dos conselheiros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar - COMAE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo, preparo e distribuição;

5.41. Responsabilizar-se por eventuais paralizações de serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Município;

5.42. Realizar pesquisa de satisfação trimestral, ou quando solicitado pela equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE, com apresentação dos resultados e planos de ação para melhorias dos serviços.

**j) NO QUE DIZ RESPEITO AOS GÊNEROS, INSUMOS E CONTROLE DE ESTOQUE:**

5.43. Deverá a CONTRATADA:

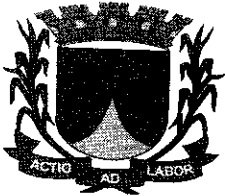
a) Assegurar o abastecimento da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) escolar com gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio padrão (Anexo II), elaborado pelas nutricionistas da CONTRATANTE, observando as suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade, dando prioridade, na aquisição de alimentos, ao programa de Agricultura Familiar;

b) Assegurar a aquisição de gêneros secos e enlatados, através de abastecimento por fornecedores cadastrados, embalagens com data de validade e rotulagem pertinentes às legislações do Ministério da Saúde e em conformidade com a ANVISA;

c) Assegurar a aquisição de carnes bovinas, embutidos, carnes suínas, frango e peixes com embalagens com SIE ou SIF e de procedência qualificada conforme legislação vigente;

d) Assegurar o fornecimento de material de limpeza e sanitização ambiental, pessoal e dos utensílios e equipamentos, com procedência e registros das embalagens no Ministério da Saúde;

e) Proceder ao controle quantitativo, através da atualização diária das fichas de prateleira, de acordo com o Anexo V, e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo,



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000440

higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade educacional, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes;

f) Os alimentos adquiridos para a Alimentação Escolar deverão obedecer rigorosamente o estipulado na RESOLUÇÃO/CD/FNDE N°26/2013;

g) Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente e encaminhando os relatórios de visita para a equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE;

h) Manter o abastecimento de gás para o preparo, e a reposição de cotas danificadas, extraviadas, roubadas ou furtadas, devidamente comprovada através de boletim de ocorrência;

i) Todo fornecimento de gás (p13/p45 ou outros) correrá por conta da empresa CONTRATADA.

**k) NO QUE DIZ RESPEITO AO CONTROLE DE QUALIDADE E COLETA DE AMOSTRAS:**

5.44. 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.

**5.43.1 Controle Bacteriológico**

a) É de responsabilidade da CONTRATADA, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos através das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, para tanto:

a.1. Coletar amostras da alimentação preparada, inclusive suco e água distribuídas na unidade, contemplando também os alimentos servidos aos alunos com necessidades especiais, de acordo com as seguintes orientações:

- As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição 1/3 do tempo antes do término da distribuição;

- As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimentos, data, horário e período em que foi servido), e guardadas por 72 horas para eventuais análises laboratoriais;

-As amostras deverão ter a coleta e guarda observando os seguintes procedimentos, de conformidade com as normas vigentes; para amostras de alimentos sólidos o mínimo de 100g sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento até -18°C, e para amostras de alimentos líquidos o mínimo de 100ml sob refrigeração até 4°C.

b) Nos casos de suspeita de toxinfecção de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser retiradas e encaminhadas para as devidas análises em laboratório indicado pela CONTRATANTE, com ônus para a CONTRATADA.

c)

**m) NO QUE DIZ RESPEITO À FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:**

5.45. Ao Município é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, a qualquer tempo e permitindo o acesso a todas as dependências da U.A.N escolar, de forma a acompanhar a execução contratual, assegurando o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo,



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000441

entre outros:

- a. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e utensílios previstos; a compatibilidade com o cardápio estabelecido no Anexo II, registrando eventuais ocorrências;
- b. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela futura CONTRATADA efetivando avaliações periódicas;
- c. Fiscalizar inclusive a qualidade in natura dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparação, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;
- d. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias para o consumo;
- e. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;
- f. A fiscalização dos serviços pelo Município não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e às cláusulas contratuais.

**CLÁUSULA 06. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**

6.1 Expedir Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente contrato, relativo às unidades educacionais, deverá ser imediata a sua assinatura, com as especificações necessárias à perfeita execução dos serviços, inclusive quanto aos horários de distribuição das merendas em cada unidade educacional.

6.1 Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuados.

6.3 Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº. 8.666/93;

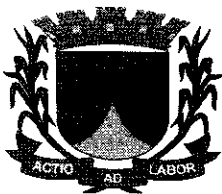
6.4 Designar um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do presente Contrato, que deverá anotar em registro próprio, todas as ocorrências verificadas;

6.5 Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços, diligenciando nos casos que exigem providências preventivas e corretivas.

6.6 Disponibilizar equipe para acompanhamento e controle de qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos pela CONTRATADA.

6.7 Disponibilizar almoxarifado próprio e apropriado para o recebimento dos gêneros alimentícios fornecidos pela CONTRATADA.

6.8 Disponibilizar equipamentos que possibilitem o armazenamento dos gêneros alimentícios fornecidos pela CONTRATADA.



**ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000442

6.9 Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.

6.10 Ceder os espaços nas Unidades Escolares onde serão preparadas as refeições, sem ônus para a CONTRATADA;

6.11 Responsabilizar-se pelas despesas com a energia elétrica e água consumidos para o fornecimento das refeições serão custeados pela CONTRATANTE.

6.12 Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93.

6.13 Comunicar à CONTRATADA, o mais breve possível, todas as irregularidades verificadas na execução dos serviços que afetem sua normalidade.

6.14 Indicar um servidor público para atuar conjuntamente com a CONTRATADA, com a finalidade de prestar e receber todas as informações inerentes à operacionalidade necessária ao estrito cumprimento deste Contrato.

6.15 Providenciar o pagamento à CONTRATADA à vista das Notas Fiscais/Faturas devidamente atestadas, nos prazos fixados.

6.16 Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

6.17 Dispor de um/a NUTRICIONISTA, de seu quadro efetivo, para elaborar o cardápio, acompanhar a execução, operacionalidade e qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, objetivando o cumprimento dos preceitos legais no tocante ao fornecimento da alimentação escolar para a Rede Municipal de Ensino, conforme disciplina a LEI 11.947, de 16 de Junho de 2009 e RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 026/2013.

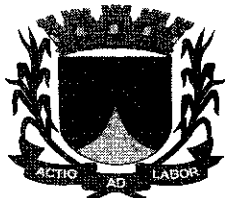
6.18 Fornecer sem ônus para a contratada, água e luz nas Unidades Educacionais.

## **CLÁUSULA 7. DA FISCALIZAÇÃO**

7.1. A Prefeitura do Município de Riachuelo/SE, por meio da Secretaria de Educação, fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e distribuição da merenda, solicitando à contratada, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento;

7.2. No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições;

7.3. 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;



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000443

7.4. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do Edital de Pregão Presencial 027/2017;

7.5. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e na Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações posteriores;

7.6. A fiscalização por parte da Administração Municipal não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa contratada em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

**CLÁUSULA 8. DO INÍCIO E PRAZO DO CONTRATO**

8.1. A execução do objeto será a partir da assinatura do contrato, sendo que o prazo de início das atividades será de até 10 (dez) dias após a liberação da Ordem de Início da Execução, prorrogáveis, por igual período, a critério exclusivo do Poder Público.

8.2. O prazo de fornecimento será da data de assinatura do Contrato decorrente desta Licitação até **31 (trinta e um) de dezembro de 2018 (dois mil e dezoito)**, por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei n.º 8.666/93.

**CLÁUSULA 9. DO PREÇO, DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DO REAJUSTAMENTO**

9.1. Dá-se a este instrumento o valor de **RS 2.481.156,59 ( dois milhões, quatrocentos e oitenta e um mil, cento e cinquenta e seis reais e cinquenta e nove centavos)**, referente ao total do objeto descrito na cláusula primeira deste contrato, conforme proposta da Contratada no Processo Licitatório n.º 027/2017, devidamente homologado.

9.1.1. Os preços unitários são os seguintes:

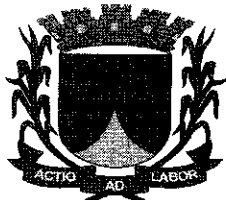
REFEIÇÃO 1	CUSTO UNIT.
Gêneros	1,61
Serviço/encargos	2,79

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
4,40

REFEIÇÃO 2	CUSTO UNIT.
Gêneros	1,38
Serviço/encargos	3,22

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
4,60

*A. Almeida*



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000444

REFEIÇÃO 3	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	0,97	3,22
Serviço/encargos	2,25	

REFEIÇÃO 4	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,43	4,75
Serviço/encargos	3,33	

REFEIÇÃO 5	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	0,99	3,30
Serviço/encargos	2,31	

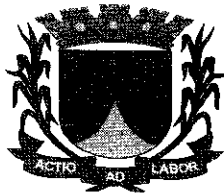
REFEIÇÃO 6	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,16	3,87
Serviço/encargos	2,71	

REFEIÇÃO 7	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,47	4,91
Serviço/encargos	3,43	

REFEIÇÃO 8	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,21	4,03
Serviço/encargos	2,82	

REFEIÇÃO 9	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,52	5,06

*A. Ant*



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000445

Serviço/encargos	3,54	
------------------	------	--

REFEIÇÃO 10	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,18	3,95
Serviço/encargos	2,76	

REFEIÇÃO 11	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	0,84	2,80
Serviço/encargos	1,96	

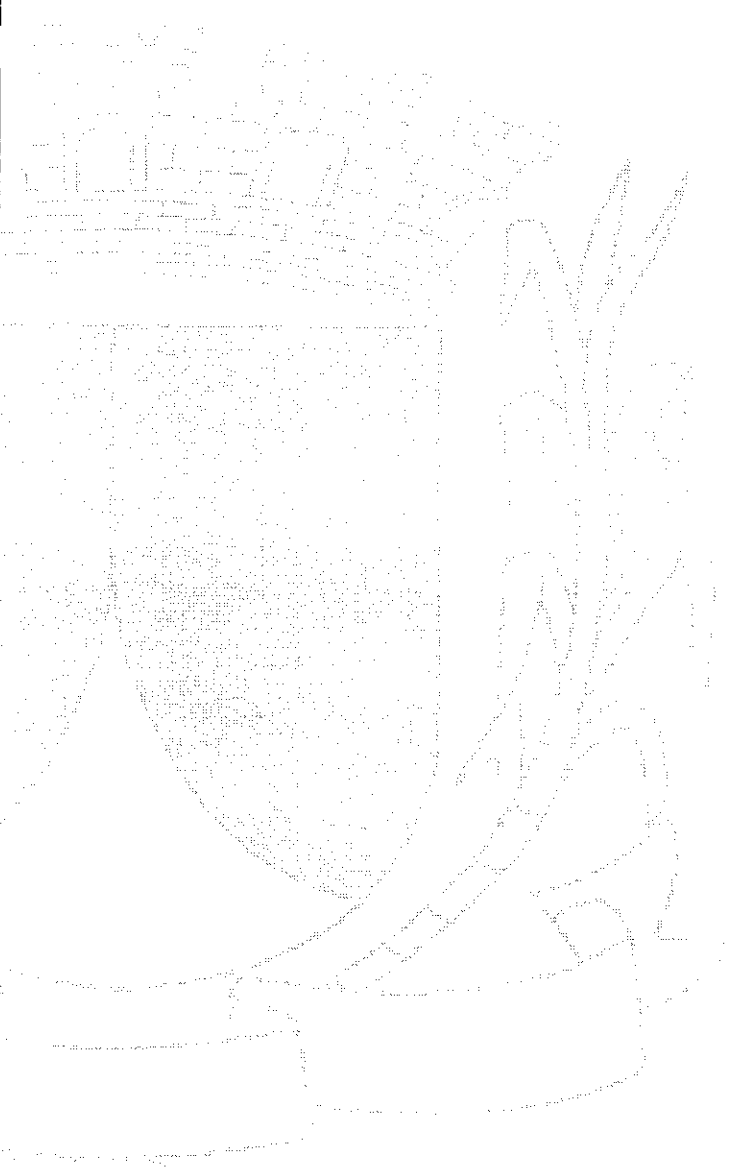
REFEIÇÃO 12	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	0,94	3,14
Serviço/encargos	2,20	

REFEIÇÃO 13	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,16	3,87
Serviço/encargos	2,71	

REFEIÇÃO 14	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,52	5,06
Serviço/encargos	3,54	

REFEIÇÃO 15	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,68	5,60
Serviço/encargos	3,92	

REFEIÇÃO 16	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	2,12	6,60
Serviço/encargos	4,48	



A. *aut*





**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000442

REFEIÇÃO 17	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,09	3,64
Serviço/encargos	2,55	

REFEIÇÃO 18	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,09	3,64
Serviço/encargos	2,55	

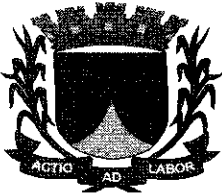
REFEIÇÃO 19	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	2,56	8,55
Serviço/encargos	5,98	

REFEIÇÃO 20	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	2,75	9,16
Serviço/encargos	6,41	

REFEIÇÃO 21	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	0,60	1,99
Serviço/encargos	1,40	

REFEIÇÃO 22	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,05	3,49
Serviço/encargos	2,44	

REFEIÇÃO 23	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,29	4,29
Serviço/encargos	3,01	



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000447

REFEIÇÃO 24	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,54	5,14
Serviço/encargos	3,60	

REFEIÇÃO 25	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,12	3,72
Serviço/encargos	2,60	

REFEIÇÃO 26	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	2,73	4,98
Serviço/encargos	2,25	

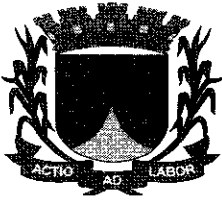
REFEIÇÃO 27	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	0,61	2,03
Serviço/encargos	1,42	

REFEIÇÃO 28	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	2,69	8,97
Serviço/encargos	6,28	

REFEIÇÃO 29	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	2,59	6,23
Serviço/encargos	3,64	

REFEIÇÃO 30	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,36	4,52
Serviço/encargos	3,17	

*A. Ant*



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000448

REFEIÇÃO 31	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,50	4,98
Serviço/encargos	3,49	

REFEIÇÃO 32	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,16	3,87
Serviço/encargos	2,71	

REFEIÇÃO 33	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,62	5,41
Serviço/encargos	3,78	

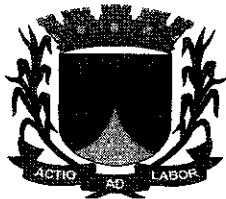
REFEIÇÃO 34	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,33	4,45
Serviço/encargos	3,11	

REFEIÇÃO 35	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	2,25	6,14
Serviço/encargos	3,89	

REFEIÇÃO 36	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,16	3,87
Serviço/encargos	2,71	

REFEIÇÃO 37	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,32	4,41
Serviço/encargos	3,09	

*A. Amel*



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000449

REFEIÇÃO 38	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,18	3,95
Serviço/encargos	2,76	

REFEIÇÃO 39	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	0,94	3,14
Serviço/encargos	2,20	

REFEIÇÃO 40	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	0,43	1,42
Serviço/encargos	0,99	

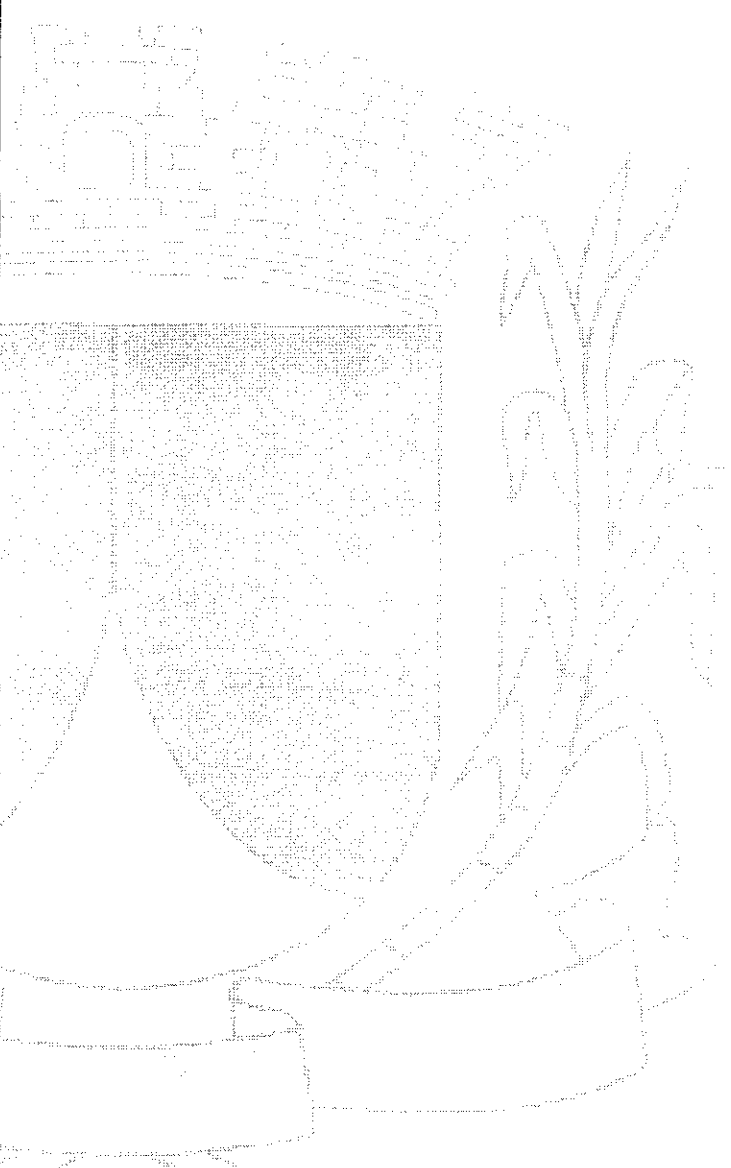
REFEIÇÃO 41	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,38	4,60
Serviço/encargos	3,22	

REFEIÇÃO 42	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	0,97	3,22
Serviço/encargos	2,25	

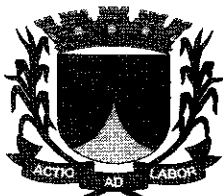
REFEIÇÃO 43	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	0,94	3,14
Serviço/encargos	2,20	

REFEIÇÃO 44	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,43	4,75
Serviço/encargos	3,33	

REFEIÇÃO 45	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
-------------	-------------	------------------------



*A. A. A.*



# ESTADO DE SERGIPE

## PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

Gêneros	2,86	5,31
Serviço/encargos	2,45	

000450

REFEIÇÃO 46	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,79	5,48
Serviço/encargos	3,69	

REFEIÇÃO 47	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,00	3,34
Serviço/encargos	2,33	

REFEIÇÃO 48	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	0,71	2,38
Serviço/encargos	1,66	

REFEIÇÃO 49	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	0,66	2,19
Serviço/encargos	1,53	

REFEIÇÃO 50	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	0,83	2,76
Serviço/encargos	1,93	

REFEIÇÃO 51	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	0,83	2,76
Serviço/encargos	1,93	

REFEIÇÃO 52	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	0,43	1,42
Serviço/encargos	0,99	

*A. anti*



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

**DOTAÇÃO:** 3390.30.00.00 – Material de Consumo

**FR:** 1001– RP

1117 – PNAE

**UO – 02114 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**PROJETO/ATIVIDADE: 2074** – Alimentação Escolar Creche

**DOTAÇÃO:** 3390.30.00.00 – Material de Consumo

**FR:** 1001– RP

1117 – PNAE

**UO – 02114 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**PROJETO/ATIVIDADE: 2075** – Alimentação Escolar Ensino Especial

**DOTAÇÃO:** 3390.30.00.00 – Material de Consumo

**FR:** 1001– RP

1117 – PNAE

**UO – 02114 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**PROJETO/ATIVIDADE: 2076** – Alimentação Escolar Quilombola

**DOTAÇÃO:** 3390.30.00.00 – Material de Consumo

**FR:** 1001– RP

1117 – PNAE

**UO – 02114 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**PROJETO/ATIVIDADE: 2077** – Alimentação Escolar Pré-Escola

**DOTAÇÃO:** 3390.30.00.00 – Material de Consumo

**FR:** 1001– RP

1117 – PNAE

9.7. Os preços propostos serão fixos e irremovíveis por um período de 12 meses, a contar da data de apresentação da proposta. Após esse período o reajuste será calculado de acordo com a variação do IPCA - ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO, publicado pelo IBGE.

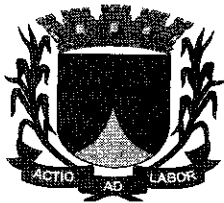
9.10. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, na prestação de contas mensal, duas Notas Fiscais, de acordo com os valores solicitados pela Secretaria de Finanças e/ou Secretaria de Educação do Município:

9.10.1 Uma Nota Fiscal com os valores oriundos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), mediante o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com a especificação dos gêneros alimentícios;

9.10.2 Uma Nota Fiscal com os valores pagos pelos serviços e complemento para aquisição dos gêneros oriundos do Tesouro Municipal.

9.11 Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer débito referente à eventual irregularidade, inadimplência ou penalidade.

9.12 Os preços dos serviços, objeto do Contrato, permanecerão irremovíveis durante a vigência contratual; todavia se durante o período contratual ocorrer acréscimo ou redução de valores no objeto do fornecimento a ser contratado, em conformidade com a legislação pertinente, os preços



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000451

REFEIÇÃO 53	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO
Gêneros	1,41	4,72
Serviço/encargos	3,30	

9.2. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após a emissão da fatura, correspondente as refeições servidas no mês, mediante a devida autorização da Secretaria da Educação Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE, atestando o recebimento da execução dos serviços

9.2.1. Na hipótese de divergência com as condições contratadas, as faturas/notas fiscais apresentadas serão recusada pela Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE, mediante declaração expressa das razões da desconformidade, ficando estabelecido que o novo prazo para pagamento será contado a partir da data da apresentação da nova fatura, devidamente corrigida.

9.2.2. Os valores das Notas fiscais/faturas deverão ser idênticos aquele resultante:

9.2.2.1 Dos quantitativos dos gêneros alimentícios adquiridos no mês e utilizados no mês.

9.2.2.2 A soma de todas as refeições fornecidas no mês, multiplicado pelo preço unitário contratado.

9.2.3. Os documentos fiscais deverão ser encaminhados à Secretaria de Educação no primeiro dia útil da quinzena seguinte.

9.3. A Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE pagará as duplicatas somente à CONTRATADA, vedada sua negociação com terceiros ou colocação em cobrança bancária, podendo ser efetuado através de depósito em conta corrente em nome da empresa CONTRATADA, que deverá ser fornecido por escrito.

9.4. Os pagamentos estarão condicionados à comprovação da Regularidade Fiscal.

9.5. Por eventuais atrasos de pagamento, não ocasionado pela licitante vencedora, a Prefeitura do Município de Riachuelo/SE pagará juros moratórios de 1 % (um por cento) e correção monetária com base no IPCA-IBGE, ao mês calculado entre a data do vencimento da obrigação e aquela do seu efetivo pagamento.

9.6. Os recursos financeiros serão provenientes das seguintes dotações orçamentárias:

**UO – 02114 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**PROJETO/ATIVIDADE: 2027 – Alimentação Escolar da Educação Básica-PNAE**

**DOTAÇÃO: 3390.30.00.00 – Material de Consumo**

**FR: 1001– RP**

1117 – PNAE

**UO – 02114 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**PROJETO/ATIVIDADE: 2073 – Alimentação Escolar EJA**

*A. Amê*



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000453

do Contrato serão readequados, a fim de manter o seu equilíbrio econômico-financeiro, devendo a comprovação ser feita pela apresentação ao CONTRATANTE, por parte da CONTRADADA, da razão que autorizou o referido aumento/redução e utilizando-se os mesmos índices/percentuais utilizados/autorizados;

**9.13** A CONTRATADA obriga-se a repassar à CONTRATANTE todos os preços e vantagens, ofertados ao mercado, sempre que esses forem mais vantajosos do que os vigentes.

**9.14** O objeto desta licitação poderá ser acrescido ou subtraído, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado, mantidas as demais condições iniciais, ficando a CONTRATADA obrigada a aceitar essa condição, quando formalmente proposta pela Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE.

**CLÁUSULA 10. DAS PENALIDADES**

**10.1.** Pela inexecução total ou parcial da autorização de execução do contrato (nota de empenho), a Prefeitura do Município de Riachuelo/SE poderá, garantida a defesa prévia, aplicar as sanções previstas na Lei n.º 8.666/93 e alterações.

**10.2.** As penalidades serão:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;

**10.3.** Essas penalidades serão aplicadas a critério da Prefeitura do Município Riachuelo/SE.

**10.4.** Serão aplicadas as penalidades:

**10.4.1.** Quando houver recusa injustificada da empresa em retirar a Autorização de Execução do Contrato, ou não retirá-la dentro do prazo estabelecido pela Prefeitura;

**10.4.2.** Sempre que verificadas pequenas irregularidades;

**10.4.3.** Quando houver atraso injustificado na execução do contrato por culpa da empresa;

**10.4.4.** Quando não corrigir deficiência apresentada na execução do contrato.

**10.5.** A advertência por escrito será aplicada independentemente de outras sanções cabíveis, sempre que se verificarem pequenas irregularidades. A sua reiteração demandará a aplicação de pena mais elevada, a critério da Prefeitura.

**10.7.** A multa será de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso, incidente sobre faturamento diário da unidade escolar, para o caso previsto no item 10.4.3, limitado ao prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.





**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000454

**10.8.** Para os casos previstos no subitem 10.4.4 será aplicada a multa de 5% (cinco por cento) sobre o faturamento diário da unidade escolar.

**10.9.** A multa prevista nos itens anteriores não impede que a Prefeitura rescinda unilateralmente a Contratação e aplique as outras sanções previstas na lei.

**10.10.** A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Prefeitura ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

**10.11.** A suspensão temporária de contratar com a Administração Municipal ou declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Pública será aplicada nos casos de maior gravidade depois de exame por Comissão especialmente designada pela Prefeitura Municipal.

**10.12.** As penalidades previstas não serão relevadas, salvo quando ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou caso fortuito.

**CLÁUSULA 11. DA ALTERAÇÃO**

**11.1.** Devidamente justificado este contrato é alterável, nas condições previstas nos art. 58, inciso I, §§ 1º e 2º e art. 65 da Lei nº 8.666/93.

**CLÁUSULA 12. DA RESCISÃO**

**12.1.** A rescisão do presente contrato dar-se-á de acordo com os artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93.

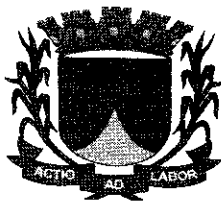
**CLÁUSULA 13. DAS DETERMINAÇÕES ADICIONAIS:**

**13.1** Além das determinações contidas no Edital do Pregão Presencial 027/2017, bem como daquelas decorrentes de lei, deverão ser observados os seguintes itens neste instrumento licitatório:

**13.2** É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o contratante por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

**13.3** Os serviços objeto deste Contrato deverão ser executados por empregados da contratada, sob a inteira responsabilidade funcional e operacional desta, mediante vínculo de subordinação dos trabalhadores para com a contratada, sobre os quais manterá estrita e exclusiva fiscalização.

**13.4** O contratante descontará da fatura mensal o valor correspondente às faltas ou atrasos na execução dos serviços ocorridos no mês, com base no valor do preço vigente.



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000455

**13.5** As faturas far-se-ão acompanhar da documentação probatória relativa ao recolhimento dos impostos relacionados com a prestação do serviço, no mês anterior à realização dos serviços.

**13.6** Os serviços não poderão sofrer solução de continuidade durante todo o prazo da sua vigência.

**13.7** Apresentar os comprovantes de pagamentos das despesas referentes a quaisquer impostos, taxas e licenças incidentes sobre os serviços.

**13.8** Responder às ações e/ou reclamações arguidas por terceiros contra a CONTRATANTE e arcar com os ônus decorrentes, por prejuízos, desde que graves, ou originados diretamente de causas imputadas aos serviços, excluídas as ações decorrentes de danos indiretos e lucros cessantes, às quais, comprovadamente, não tiver dado causa;

**13.9** Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência aos mesmos, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato;

**13.10** Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade dos serviços, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;

**13.11** Possibilitar a CONTRATANTE efetuar vistoria nas instalações da CONTRATADA a fim de verificar as condições para atendimento do objeto contratual.

**13.12** Comunicar imediatamente a CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;

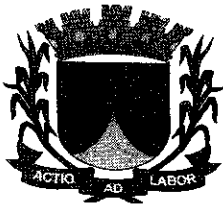
**13.13** Fiscalizar o perfeito cumprimento dos serviços a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-á independentemente da que será exercida pela CONTRATANTE;

**13.14** Indenizar terceiros e/ou a CONTRATANTE, em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo a CONTRATADA adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes;

**13.15** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**13.16** Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões até o limite fixado no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

**13.17** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes dos serviços e produtos, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990);



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000458

13.18 Comunicar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, que antecede a data de início dos serviços, os motivos que eventualmente a impossibilite de cumprir o prazo previsto, com a devida comprovação;

**CLÁUSULA 14. DO FORO**

14.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Riachuelo/SE, com prevalência sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para adoção de quaisquer medidas judiciais, pertinentes ao presente contrato.

**CLÁUSULA 15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

15.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei n.º 8.666/93, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

15.2. Por assim terem convencionado e ser esta a vontade livre e soberana dos contratantes, assinam em 02 (duas) vias de igual teor, prevalecendo neste contrato em caso de omissão, as normas previstas na Lei 8.666/93 e suas alterações.

15.3. Este contrato vincula-se ao Edital e à proposta da Contratada no Processo Licitatório na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL n.º 027/2017**

Riachuelo/SE, 02 de janeiro de 2018.

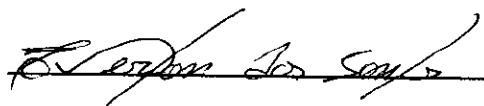
**Contratante:**

  
**CANDIDA EMILIA SANDES VIEIRA LEITE**  
**PREFEITA MUNICIPAL**

**Contratada:**

  
**ALBERTO MENDONÇA MENEZES**  
**MENEZES SERVIÇOS DE CONVENIÊNCIA EIRELI**

**TESTEMUNHAS:**

  
CPF: 591071465-15

  
CPF: 963 067705-2