

	R\$ 900,00
	R\$ 1.000,00
	R\$ 800,00
	R\$ 140,00
	R\$ 700,00
scritório	R\$ 4.240,00
STO FIXO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL	TOTAL MENSAL
no bairro de Benfica	R\$ 4.000,00
	R\$ 400,00
	R\$ 4.400,00
OPERACIONAL FIXO MÊS OPÇÃO 1 - 200 REFEIÇÕES	R\$ 28.898,86
OPERACIONAL FIXO ANO OPÇÃO 1 - 200 REFEIÇÕES	R\$ 346.786,32
OPERACIONAL FIXO MÊS OPÇÃO 2 - 200 REFEIÇÕES	R\$ 30.060,76
OPERACIONAL FIXO ANO OPÇÃO 2 - 200 REFEIÇÕES	R\$ 360.729,12

Custo com Mão-de-Obra Direta para até 200 Refeições

COMPOSIÇÃO CUSTO COM MÃO-DE-OBRA DIRETA OPÇÃO 1 - PARA ATÉ 200 REFEIÇÕES					
CH	FUNTE DA BASE SALARIAL	REMUNERAÇÃO	QTD	CUSTO MENSAL POR POSTO DE TRABALHO (com encargos, benefícios e demais custos que incidem na relação trabalhista)	TOTAL CUSTO MENSAL
30h	Média salarial de Minas Gerais - Conselho Regional de Nutrição 9 Região	R\$ 2.439,60	1	R\$ 4.173,42	R\$ 4.173,42
30h	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.018,42	2	R\$ 1.926,19	R\$ 3.852,38
30h	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 940,51	3	R\$ 1.799,68	R\$ 5.399,04
30h	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 940,51	2	R\$ 1.799,68	R\$ 3.599,36
30h	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.824,23	1	R\$ 3.234,66	R\$ 3.234,66
TOTAL		R\$ 7.163,27	9	R\$ 12.933,63	R\$ 20.258,86
COMPOSIÇÃO CUSTO COM MÃO-DE-OBRA DIRETA OPÇÃO 2 - PARA ATÉ 200 REFEIÇÕES					
CH	FUNTE DA BASE SALARIAL	REMUNERAÇÃO	QTD	CUSTO MENSAL POR POSTO DE TRABALHO (com encargos, benefícios e demais custos que incidem na relação trabalhista)	TOTAL CUSTO MENSAL
30h	Média salarial de Minas Gerais - Conselho Regional de Nutrição 9 Região	R\$ 2.439,60	1	R\$ 4.173,42	R\$ 4.173,42
30h	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.018,42	2	R\$ 1.926,19	R\$ 3.852,38
30h	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 940,51	3	R\$ 1.799,68	R\$ 5.399,04
30h	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 940,51	2	R\$ 1.799,68	R\$ 3.599,36
30h	Salário da Prefeitura - Sinserpru	R\$ 2.539,77	1	R\$ 4.396,56	R\$ 4.396,56
TOTAL		R\$ 7.878,81	9	R\$ 14.095,53	R\$ 21.420,76
CUSTOS INDIRETOS E DE CONSUMO VARIÁVEIS					TOTAL MENSAL
conservação de alimentos e amostras					R\$ 700,00

		R\$ 800,00
		R\$ 700,00
		R\$ 140,00
		R\$ 500,00
Escritório		R\$ 3.240,00
CUSTO FIXO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL		TOTAL MENSAL
		R\$ 4.000,00
		R\$ 400,00
		R\$ 4.400,00
FRACIONAL FIXO MÊS OPÇÃO 1 - 100 REFEIÇÕES	R\$ 26.099,18	
FRACIONAL FIXO ANO OPÇÃO 1 - 100 REFEIÇÕES	R\$ 313.190,16	
FRACIONAL FIXO MÊS OPÇÃO 2 - 100 REFEIÇÕES	R\$ 27.261,08	
FRACIONAL FIXO ANO OPÇÃO 2 - 100 REFEIÇÕES	R\$ 327.132,96	

Custo com Mão-de-Obra Direta para até 100 Refeições

COMPOSIÇÃO CUSTO COM MÃO-DE-OBRA DIRETA OPÇÃO 1 - PARA ATÉ 100 REFEIÇÕES					
CH	FONTE DA BASE SALARIAL	REMUNERAÇÃO	QTD	CUSTO MENSAL POR POSTO DE TRABALHO (com encargos, benefícios e demais custos que incidem na relação trabalhista)	TOTAL CUSTO MENSAL
30h	Média salarial de Minas Gerais - Conselho Regional de Nutrição 9 Região	R\$ 2.439,60	1	R\$ 4.173,42	R\$ 4.173,42
30h	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.018,42	2	R\$ 1.926,19	R\$ 3.852,38
30h	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 940,51	2	R\$ 1.799,68	R\$ 3.599,36
30h	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 940,51	2	R\$ 1.799,68	R\$ 3.599,36
30h	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.824,23	1	R\$ 3.234,66	R\$ 3.234,66
		R\$ 5.339,04	8	R\$ 12.933,63	R\$ 18.459,18
COMPOSIÇÃO CUSTO COM MÃO-DE-OBRA DIRETA OPÇÃO 2 - PARA ATÉ 100 REFEIÇÕES					
CH	FONTE DA BASE SALARIAL	REMUNERAÇÃO	QTD	CUSTO MENSAL POR POSTO DE TRABALHO (com encargos, benefícios e demais custos que incidem na relação trabalhista)	TOTAL CUSTO MENSAL
30h	Média salarial de Minas Gerais - Conselho Regional de Nutrição 9 Região	R\$ 2.439,60	1	R\$ 4.173,42	R\$ 4.173,42
30h	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.018,42	2	R\$ 1.926,19	R\$ 3.852,38
30h	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 940,51	2	R\$ 1.799,68	R\$ 3.599,36
30h	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 940,51	2	R\$ 1.799,68	R\$ 3.599,36
30h	Salário da Prefeitura - Sinserpru	R\$ 2.539,77	1	R\$ 4.396,56	R\$ 4.396,56
		R\$ 5.339,04	8	R\$ 14.095,53	R\$ 19.621,08
DE CUSTOS INDIRETOS E DE CONSUMO VARIÁVEIS					
	conservação de alimentos e amostras				R\$ 500,00
					R\$ 600,00

16.3.2. O Município manterá em seu sítio, informações referentes aos Termos de Colaboração celebrados e seus respectivos planos de trabalho, em dados abertos e acessíveis.

16.3.3. A OSC deverá divulgar em seu sítio oficial, quando houver, e em locais visíveis de sua sede social e dos locais que exerça suas ações, desde a celebração do Termo até 180 (cento e oitenta) dias após a apresentação da prestação de contas final, relação de todas as parcerias celebradas com a administração pública.

16.3.4. Poderão ser admitidas medidas complementares, necessárias para a efetivação das ações de transparência e controle social.

16.5. Dos bens e direitos remanescentes

16.5.1. Será obrigatória a estipulação do destino a ser dado aos bens remanescentes da parceria.

16.5.2. Em cumprimento ao art. 36, parágrafo único, da Lei nº 13.019, 2014, os bens remanescentes adquiridos com recursos transferidos poderão, a critério do administrador público, ser doados quando, após a consecução do objeto, não forem necessários para assegurar a continuidade do objeto pactuado, observado o disposto no respectivo Termo e na legislação vigente.

16.5.3. De acordo com o Art. 42, X, da Lei nº 13.019, de 2014, será cláusula essencial do Termo de Colaboração, a definição, se for o caso, da titularidade dos bens e direitos remanescentes na data da conclusão ou extinção da parceria e que, em razão de sua execução, tenham sido adquiridos, produzidos ou transformados com recursos repassados pela administração pública.

17. COMPOSIÇÃO E FORMAÇÃO DE PREÇO

17.1. Resumo do Valor Unitário da Refeição e metodologia de formação de preço

17.1.1. O presente Termo de Referência tem como estimativa o pagamento de 100% das despesas para a execução do serviço da operação e do fornecimento de refeições em Cozinha Comunitária - equipamento público de segurança alimentar e nutricional.

17.2. Os valores foram definidos considerando custos operacionais fixos, com mão de obra mínima necessária, custos indiretos de consumo (materiais de higiene e limpeza; gás; energia elétrica; água; telefone e internet; descartáveis e material de escritório) e despesas de ocupação (locação e IPTU), de acordo com as Tabelas 3, 4 e 5.

17.3. O valor da refeição a ser fornecida foi baseado na composição de gêneros alimentícios para a composição nutricionalmente balanceada, no valor unitário de **R\$ 6,42** (seis reais e quarenta e dois centavos), de acordo com a Tabela 6.

SH
Φ

reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, que ocorrerá quando a Organização da Sociedade Civil:

- a) ressarcir a administração pública pelos prejuízos resultantes; e
- b) após decorrido o prazo de 02 (dois) anos da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade.

16. DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. Requisitos para Celebração do Termo de Colaboração

16.1.1. A celebração e a formalização do Termo de Colaboração dependem da indicação expressa de prévia dotação orçamentária para execução. (Art. 35, II, da Lei nº 13.019/2014).

16.1.2. Somente será aprovado o plano de trabalho que estiver em consonância com a proposta já apresentada, observados os Termos e Condições do edital e da Lei nº 13.019, de 2014.

16.1.3. A formalização do Termo de Colaboração só se efetivará após a aprovação do Plano de Trabalho.

16.1.4. Não será exigida contrapartida financeira como requisito para celebração de parceria, facultada a exigência de contrapartida em bens e serviços cuja expressão monetária será obrigatoriamente identificada no Termo de Colaboração ou de fomento. (Art. 35, §1º, da Lei nº 13.019/2017).

16.1.5. Caso a OSC vencedora não apresente situação regular no ato da assinatura do Termo de Colaboração, ou venha se recusar a celebrá-lo, injustificadamente, dentro do prazo estabelecido e na vigência da sua proposta, sujeitar-se-á às sanções cabíveis, reservando-se à Prefeitura de Juiz de Fora, o direito de, independentemente de qualquer aviso ou notificação, convocar os remanescentes.

16.2. Dos Rendimentos da Aplicação Financeira

16.2.1. Os rendimentos serão obrigatoriamente aplicados no objeto pactuado, dentro do prazo de execução, estando sujeitos às normas e condições de prestação de contas exigidas.

16.3. Da transparência e divulgação das ações

16.3.1. O Município e a OSC deverão dar publicidade e promover a transparência das informações referentes à seleção e à execução dos Termos de Colaboração.

53
B

Organização da Sociedade Civil, devidamente formalizada e justificada, a ser apresentada à Administração Pública, por termo aditivo, no prazo mínimo de 30 (trinta) dias antes do término de sua vigência, nos seguintes casos:

- a) ampliação de até trinta por cento do valor global;
- b) redução do valor global, sem limitação de montante;
- c) prorrogação da vigência, observado o limite máximo de 60 (sessenta) meses.
- d) reformulação do Plano de Trabalho, mediante justificativa fundamentada; ou
- e) alteração da destinação dos bens remanescentes.

14.3. A prorrogação de ofício da vigência deve ser feita pelo MUNICÍPIO quando este der causa a atraso na liberação de recursos financeiros, limitada ao exato período do atraso verificado.

15. SANÇÕES

15.1. Quando a execução da parceria estiver em desacordo com o plano de trabalho e com as normas da Lei nº 13.019, de 2014, e legislação específica, a Administração Pública poderá aplicar à Organização da Sociedade Civil as sanções descritas abaixo.

- a) advertência;
- b) suspensão temporária; e
- c) declaração de inidoneidade.

15.2. É facultada a defesa do interessado no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data de abertura de vista dos autos processuais.

15.3. A advertência tem caráter preventivo e será aplicada quando verificadas impropriedades praticadas pela Organização da Sociedade Civil, no âmbito da parceria que não justifique a aplicação de penalidade mais grave.

15.4. A suspensão temporária será aplicada nos casos em que forem verificadas irregularidades na celebração, execução ou prestação de contas da parceria e não se justificar a imposição da penalidade mais grave, considerando-se a natureza e a gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e os danos que dela provieram para a Administração Pública.

15.5. A declaração de inidoneidade impede a Organização da Sociedade Civil de participar de chamamento público e celebrar parcerias ou contratos com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a

52

1

12.3. Indicar Gestores para o monitoramento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do Termo de Colaboração.

12.4. Efetuar a transferência dos recursos financeiros previstos para execução do objeto do Termo de Colaboração, conforme cronograma de desembolso.

12.5. Analisar e aprovar, ou não, as prestações de contas encaminhadas pela OSC.

12.6. Arquivar todos os documentos pertinentes à parceria por no mínimo 5 (cinco) anos.

12.7. Aprovar o cardápio mensal apresentado pela OSC e os relatórios semanais do fornecimento das refeições.

13. DA FISCALIZAÇÃO

13.1. O Município exercerá a função fiscalizadora e de monitoramento dentro do prazo de execução/prestação de contas do Termo de Colaboração, ficando assegurado aos seus agentes qualificados, o poder discricionário de reorientar e de acatar, ou não, justificativas com relação às disfunções porventura havidas na execução.

13.2. Poderão ser realizadas visitas técnicas *in loco*, nas hipóteses em que for essencial para verificação do cumprimento do objeto, devendo ser consignado em relatório circunstanciado.

13.3. A prestação de contas tem como objetivo demonstrar e verificar resultados, e deverá conter elementos que permitam avaliar a execução do objeto e o alcance das metas.

13.4. Para fins de prestação de contas a OSC deverá apresentar os relatórios de execução conforme disposto no Termo de Colaboração.

14. VIGÊNCIA E DAS HIPÓTESES DE ALTERAÇÃO

14.1. A presente parceria vigorará até 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do Termo de Colaboração, sendo admitida sua prorrogação, nos termos da minuta de instrumento de avença, que integra este Edital como anexo, por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os demais requisitos elencados em lei, em especial os constantes no art 58 da Lei nº 13.019, de 2014.

14.2 A Administração Municipal poderá autorizar ou propor alteração do Termo de Colaboração ou plano de trabalho, após respectivamente, solicitação fundamentada da organização da sociedade civil ou sua anuência, desde que não haja alteração de seu objeto, A vigência da parceria poderá ser alterada, por aditamento, mediante solicitação da

51

11.27. Facilitar a fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento o resultado das inspeções.

11.28. Atender aos usuários, fornecedores, funcionários públicos, visitantes, e outros com eficiência, urbanidade e cortesia, podendo o Município exigir a retirada daqueles cuja conduta seja julgada inconveniente.

11.29. Manter equipe composta por profissionais de nutrição de nível superior, inscritos no respectivo conselho, em número e regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com o abastecimento e produção de refeições.

11.30. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços tais como de forma a se obter ampla higienização dos alimentos, equipamentos e utensílios, bem como das mãos de funcionários que manipulam alimentos.

11.31. Encaminhar ao Município os cardápios mensais elaborados com 20 (vinte) dias de antecedência para aprovação da gestão. Eventuais mudanças nos mesmos, deverão ser comunicadas e justificadas na prestação de contas mensal e necessitarão de aprovação para serem validadas e remuneradas nas condições do Termo de Colaboração, que tem como base esse Termo de Referência.

11.31.1. Pode a Administração Municipal a qualquer tempo solicitar relatórios semanais das refeições fornecidas para acompanhamento de cardápio, a fim de verificar a recorrência de modificações no cardápio.

11.32. Retirar diariamente do local dos serviços o lixo, resultado de suas atividades, sempre acondicionados em sacos plásticos próprios para tal fim, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente.

11.33. Promover capacitação do seu quadro funcional no que se refere às Boas Práticas de Produção e Manipulação de Alimentos, bem como, de atendimento e da gestão dos resíduos provenientes dos serviços prestados.

11.34. Manter durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação exigidas.

11.36. Cumprir o mínimo 3 (três) horas de atendimento ao público para o fornecimento das refeições conforme estabelecido no Termo de Colaboração.

12. OBRIGAÇÃO DO MUNICÍPIO

12.1. Manter a supervisão, acompanhamento, controle e avaliação da execução do objeto.

12.2. Disponibilizar sistema informatizado para gestão, supervisão, acompanhamento, controle e a avaliação da execução do objeto, assim contratado pela administração.

11.17. Manter diálogo permanente com o Município visando o monitoramento e fiscalização do serviço, bem como para determinar as prioridades, garantindo o seu pleno funcionamento.

11.18. Responsabilizar-se por danos à saúde dos usuários de acordo com o que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos para consumo.

11.19. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do Município, através de servidores indicados e tecnicamente qualificados, cumprindo todas as orientações, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas, para o fiel desempenho das atividades.

11.20. Responsabilizar-se por qualquer acidente que venha vitimar seus empregados ou terceiros quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade objeto do contrato de prestação de serviços, sendo que a sua inadimplência com referência a estes encargos não transfere ao Município a responsabilidades de seu pagamento nem onera o objeto do Termo de Colaboração firmado.

11.21. Responsabilizar-se a fornecer tantos empregados quantos necessários ao perfeito atendimento do presente contrato, bem como pelo fornecimento de refeição, transporte, serviço de medicina do trabalho, indenizações ou qualquer outro benefício seja de que natureza for, ficando tais encargos sob sua responsabilidade de acordo com a legislação em vigor.

11.22. Adotar todos os critérios de segurança, tanto para os empregados quanto para a execução do serviço em si, inclusive as normas internas e de segurança no trabalho com fornecimento de equipamentos apropriados conforme legislação vigente.

11.23. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, produtos de limpeza, descartáveis, todos de qualidade comprovada, para o atendimento das condições do Termo de Colaboração, de forma que durante o atendimento ao público, de no mínimo 3 (três) horas diárias, não falte nenhum dos itens para a composição do cardápio.

11.24. Responsabilizar-se pela reposição de papéis descartáveis (papel-toalha e papel higiênico), sabonete líquido e álcool em gel para mãos nos refeitórios e toaletes, sempre que necessário.

11.25. Zelar para que as instalações e áreas adjacentes se mantenham em condições de perfeita higiene, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução.

11.26. Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho.

11.4. Assumir inteira responsabilidade civil e administrativa por danos e prejuízos causados por descumprimento, omissões ou desvios na qualidade técnica do objeto do edital.

11.5. Não transferir, ceder ou caucionar o Termo de Colaboração firmado a terceiros, no todo ou em parte, sem o prévio consentimento do Município.

11.6. Entregar o produto/serviço descrito no objeto, nos prazos previstos no Termo de Colaboração.

11.7. Manter durante toda a execução do Termo de Colaboração firmado, compatibilidade com as obrigações por ele mantidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no chamamento.

11.8. Apresentar durante a execução do Termo de Colaboração firmado, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas.

11.9. Não utilizar o Termo de Colaboração firmado como garantia de qualquer operação financeira.

11.10. Aplicar de forma satisfatória os recursos disponíveis, evitando qualquer desperdício.

11.11. Responsabilizar-se por qualquer ocorrido relacionado à imperícia profissional.

11.12. Cumprir as exigências contidas no Termo de Referência.

11.13. Executar o objeto do Termo de Referência, segundo normas e recomendações da Secretaria de Saúde (Vigilância Sanitária) e atender também as normas do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimento e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria Nº. 1.428/93 do Ministério da Saúde, e das normas e recomendações das entidades similares no âmbito desta Cidade e Estado.

11.14. Contratar/disponibilizar pessoal técnico/administrativo, adequado e disponível para a execução completa do objeto, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelo trabalho, devidamente registrado na entidade competente.

11.15. Arcar com todas as despesas e custos decorrentes da execução do objeto, bem como dos tributos, obrigações trabalhistas e sociais, seguros e todos os demais custos diretos e indiretos, necessários à execução do objeto deste chamamento.

11.16. Fornecer todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, obrigatoriamente de primeira qualidade, em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual.

40
10

(FGTS), férias, décimo terceiro salário, salários, verbas rescisórias e demais encargos sociais e trabalhistas proporcionais ao período de vigência da parceria (art. 42, do Decreto nº 8.726, de 2016).

8.6.2. Diárias referentes a deslocamento, hospedagem e alimentação nos casos em que a execução do objeto da parceria assim o exija.

8.6.3. Custos indiretos necessários à execução do objeto, pactuado no Plano de Trabalho da parceria, seja qual for a proporção em relação ao valor total da parceria.

8.10. Aquisição de equipamentos e materiais permanentes essenciais à consecução do objeto e serviços de adequação de espaço físico desde que seja previamente autorizado pelo gestor da parceria.

9. REGIME DE EXECUÇÃO

9.1. Os serviços objeto deste Termo de referência serão prestados de forma parcelada, conforme pactuação no Termo de Colaboração.

10. DA FORMA DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1. Não havendo a manifestação de recurso, a Comissão de Seleção estabelecida conforme Portaria nº 22/2023 - SEAPA, adjudicará o objeto do chamamento à proponente vencedora, para posterior homologação do resultado pela autoridade superior.

10.2. Ocorrendo a manifestação da interposição de recurso, após o julgamento do recurso, à autoridade superior adjudicará o objeto licitado à proponente vencedora, homologando o resultado, que deverá ser enviado para publicação no sítio eletrônico oficial do Município.

10.3. Demais atributos conforme condições editalícias.

11. OBRIGAÇÕES DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL

11.1. Disponibilizar o serviço descrito no objeto, no local indicado conforme estabelecido no Termo de Colaboração firmado;

11.2 . Assegurar a boa qualidade dos produtos e serviços;

11.3. Dispor de computador para instalação de sistema informatizado para gestão e controle das refeições fornecidas aos usuários.

7.4.2. O valor total de recursos disponibilizados para a execução do serviço de fornecimento de alimentação com gênero alimentício será dividido em parcelas mensais de até R\$ 57.780,00 (cinquenta e sete mil, setecentos e oitenta reais), referente ao número de refeições servidas considerando o valor unitário. Podendo chegar ao montante anual de até R\$ 693.360,00 (seiscentos e noventa e três mil e trezentos e sessenta reais).

7.5. Em razão da necessidade de mínima de operação do equipamento de segurança alimentar e nutricional, as parcelas fixas referentes à operacionalização, calculadas em três faixas, serão pagas até o quinto dia útil do mês em execução.

7.6. As parcelas referentes ao número de refeições fornecidas, valores unitários de gênero alimentício, serão pagas após a aprovação da Prestação de Contas Mensal, no mês subsequente ao de execução.

7.7. A liberação de parcelas poderá ser retida nas hipóteses previstas no art. 48 da Lei nº 13.019, de 2014.

8. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

8.1. Execução do Objeto

8.2. O objeto deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas pactuadas e a legislação pertinente, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.3. A execução do objeto deve ocorrer em estrita observância ao constante no Plano de Trabalho parte integrante do Termo de Colaboração.

8.4. A OSC deverá observar, na contratação de serviços ou na aquisição de bens vinculados à execução do objeto, os termos de que trata o art. 45 da Lei n.º 13.019, de 2014 e suas alterações, bem como verificar a compatibilidade entre os valores previstos para realização da despesa e o valor efetivo.

8.5. A OSC se obrigará a facilitar a supervisão e a fiscalização do Município, permitindo-lhe efetuar acompanhamento *in loco* e fornecer, sempre que solicitado, as informações e os documentos relacionados com a execução do objeto.

8.6. Todos os recursos da parceria deverão ser utilizados para satisfação do objeto, inclusive para garantir a execução do serviço com a manutenção de equipe exigida no Termos de Referência durante toda a vigência da parceria, observado o seguinte.

8.6.1. Remuneração da equipe empregada da execução dos serviços previstos no plano de trabalho, durante a vigência da parceria, compreendendo as despesas com pagamentos de impostos, contribuições sociais, Fundo de Garantia do Tempo de Serviço

46
B

6.2.2. O valor de referência mensal do presente de Termo de Colaboração está estimado em até R\$ 90.766,95 (noventa mil, setecentos e sessenta e seis reais e noventa e cinco centavos) e o anual em até R\$ 1.089.203,40 (um milhão, oitenta e nove mil, duzentos e três reais e quarenta centavos), considerando os valores fixos e variáveis.

6.3. O Termo de Colaboração terá o valor máximo a ser repassado pelo Município àquele que foi determinado por faixas de despesas fixas de operação e de 100% do valor unitário de cada refeição.

6.4. As despesas decorrentes deste Termo de Colaboração ocorrerão à conta do orçamento vigente, na dotação orçamentária:

UG: 651100

Natureza de Despesa: 3.3.50.39

Dotação Orçamentária: 14.605.0023.2103.0000

Fonte para o exercício de 2023: 1.5.00.000000

7. PAGAMENTO E CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

7.1. Os empenhos serão emitidos de acordo com a demanda solicitada pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

7.2. Nas parcerias com vigência plurianual ou firmadas em exercício financeiro seguinte ao da seleção, a Administração Pública indicará a previsão dos créditos necessários para garantir a execução das parcerias nos orçamentos dos exercícios seguintes (art. 9º, §1º, do Decreto nº 8.726, de 2016).

7.3. Os recursos serão depositados em conta corrente específica, pela qual serão obrigatoriamente movimentados, isenta de tarifa bancária, em instituição financeira pública, desde que cumpridos os requisitos legais vigentes e em obediência ao cronograma de desembolso que guarda consonância às metas estabelecidas.

7.4. O valor total de recursos disponibilizados para a execução dos serviços de operacionalização e fornecimento de refeições para 12 (doze) meses, corresponde ao valor de até R\$ 1.089.203,40 (um milhão, oitenta e nove mil, duzentos e três reais e quarenta centavos), será dividido em 12 (doze) parcelas mensais de até R\$ 90.766,95 (noventa mil, setecentos e sessenta e seis reais e noventa e cinco centavos).

7.4.1. O valor total de recursos disponibilizados para a execução do serviço de operacionalização para 12 (doze) meses será dividido em 12 (doze) parcelas mensais fixas de acordo com as faixas de atendimento pagas antecipadamente, de até R\$ 32.986,95 (trinta e dois mil, novecentos e oitenta e seis reais e noventa e cinco centavos). Podendo chegar ao montante anual de até R\$ 395.843,40 (trezentos e noventa e cinco mil, oitocentos e quarenta e três reais e quarenta centavos).

5.2. O Plano de Trabalho apresentado deverá considerar todas as despesas com salários, adicionais conforme previsão legal e convenção coletiva da categoria, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários.

5.3. A avaliação das propostas terá caráter eliminatório e classificatório, de acordo com os critérios a serem estabelecidos pelo edital de chamamento.

5.4. São critérios obrigatórios de análise conforme disposto no caput do art. 27 da Lei nº 13.019/2014:

5.4.1. Adequação da proposta aos objetivos da política, do plano, do programa ou da ação em que se insere a parceria;

5.4.2. Adequação da proposta ao valor de referência constante do Edital, com menção expressa ao valor global da proposta.

6. ESTIMATIVA DE PREÇO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA

6.1. Os valores mensais e anual, fixos e variáveis, deverão ser suficientes para cobrir as despesas da operação e do fornecimento de aproximadamente 300 (trezentas) refeições diárias e, tem por base, valores definidos pela Administração Municipal que constam detalhadamente no item 17 do presente Termo de Referência.

6.1.1. O valor referente aos gêneros alimentícios foram estimados com os valores atualmente praticados pela Administração Municipal e consideram a quantidade e diversificações mínimas para uma refeição adequada e balanceada nutricionalmente.

6.1.2. Os valores referentes aos Custos Operacionais Fixos foram estimados de acordo com o praticado no mercado e em consonância com os conselhos de classe ou sindicatos das categorias, conforme detalhamento no item 17 do presente Termo.

6.1.2.1. O Custo Operacional Fixo tem o valor correspondente ao número de refeições servidas. Os valores definidos pela Administração Municipal foram divididos em 3 (três) faixas:

a) de 0 (zero) à 100 (cem) refeições: R\$ 27.261,08 (vinte e sete mil, duzentos e sessenta e um reais e oito centavos)

b) de 101 (cento e uma) à 200 (refeições): R\$ 30.060,76 (trinta mil, sessenta reais e setenta e seis centavos)

c) de 201 (duzentos e uma) à 300 (refeições): R\$ 32.986,95 (trinta e dois mil, novecentos e oitenta e seis reais e noventa e cinco centavos).

3.8. Da coleta seletiva e resíduos sólidos

3.8.1 - Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades de gestão de resíduos sólidos, em recipientes separados;

3.8.2 - Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

3.9. Formas de acesso

3.9.1. Pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional identificadas pela Administração Pública Municipal.

3.9.2. O descumprimento do enquadramento da situação de insegurança alimentar e nutricional ensejará desconformidade na prestação de contas.

4. REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA ENTREGA OU EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Experiência comprovada na execução de parcerias com o poder público nas áreas de SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E/OU ASSISTÊNCIA SOCIAL, que apresente condições para o preparo e fornecimento de aproximadamente 300 (trezentas) refeições diárias, todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados, com o fornecimento de todos os gêneros e demais insumos; com fornecimento, supervisão e treinamento da mão de obra; prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados, logística e transporte das refeições em conformidade com normas de segurança do trabalho e vigilância sanitária.

4.2. Local adequado com no mínimo, cozinha, mesas, cadeiras e banheiros suficientes para a produção e atendimento de aproximadamente 300 refeições, objeto desta parceria.

4.2.1. O valor da locação de espaço no bairro de Benfica está prevista na formação de custo, deste Termo de Referência, conforme valor referência em planilha de custos indiretos, considerando valores de IPTU.

5. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE

5.1. A proposta deverá ser apresentada em envelope fechado e com identificação da instituição proponente e meios de contato, com a inscrição "Proposta – Edital de Chamamento Público nº 01/2023", em uma única via impressa, contendo todas as folhas rubricadas e numeradas sequencialmente e, ao final, ser assinada pelo representante legal da OSC proponente.

3.7. Higienização

3.7.1. Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros alimentícios, bem como os produtos descartáveis de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições.

3.7.2. Os gêneros a serem utilizados deverão ser obrigatoriamente selecionados e lavados, retirando a parte imprópria para o consumo, separando-a das refeições.

3.7.3. Os gêneros a serem consumidos in natura, deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando-se solução bactericida adequada.

3.7.4. O fluxo de operações internas deverá ser programado adequadamente, para evitar manipulações simultâneas com gêneros in natura e acondicionados ou com substâncias estranhas à sua natureza.

3.7.5. Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável.

3.7.6. Os equipamentos, utensílios e instalações deverão ser cuidadosamente higienizados, com detergente neutro após uso e sanitizados com solução bactericida, a base de cloro ou iodo, antes do uso e após a higienização.

3.7.7. Deverão ser usados em equipamentos, como máquina de lavar louça, forno, fogão e coifa, produtos de limpeza específicos para cada tipo.

3.7.8. Redução de produção de resíduos alimentares e melhor Aproveitamento dos Alimentos

3.7.9. A nutricionista responsável, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.

3.7.9.1. Na formulação do cardápio diário deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento integral dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos e/ou guarnições, sucos e sobremesas;

3.7.10. A Nutricionista responsável deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos;

3.7.11. A Nutricionista deverá planejar e executar atividades de capacitação e aprimoramento da(o) trabalhadora(re)s com frequência mínima trimestral ou quando se fizer necessário.

42
P

d) As preparações proteicas empanadas deverão manter a proporção de carne acertada entre as partes;

e) As preparações de carnes suínas e de pescados deverão ser acompanhadas de limão, fracionado na proporção de 1:6 e disposto no balcão de saladas dos refeitórios;

3.5.9. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceos.

3.5.10. Sobremesas, as frutas não deverão ser repetidas, no prazo mínimo de 03 (três) dias e as sobremesas deverão ser embaladas individualmente em material descartável.

3.6. Normas Sanitárias

3.6.1. Devem ser seguidas as recomendações gerais de medidas de prevenção e controle dispostas em Notas Técnicas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e as orientações para a prevenção e o controle das infecções pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2).

3.6.2. Armazenamento

3.6.2.1. Os gêneros perecíveis e não perecíveis deverão ser mantidos armazenados em áreas rigorosamente limpas, arrumadas e arejadas e em temperaturas condizentes com o seu tipo.

3.6.2.2. Não será permitido o armazenamento de:

a) Gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem apresentação do rótulo original;

b) Enlatados oxidados e/ou danificados;

c) Gêneros em sua embalagem original como caixas, após a sua abertura;

d) Produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura, inclusive os produtos descartáveis;

3.6.2.3. É permitido o armazenamento de alimentos processados, que não forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos, desde que devidamente acondicionados.

3.6.2.4. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.

3.6.2.5. Os produtos tóxicos deverão ser armazenados em local próprio, separados dos gêneros alimentícios e identificados conforme legislação e Manual de Boas Práticas.

4A
D

Guarnição	150
Salada (com pelo menos duas opções)	Folhosos 20 Legumes 80
Sobremesa (fruta ou doce)	50 a 120
Suco (copo)	300

3.5.5. O cardápio deverá ser elaborado mensalmente pela nutricionista da entidade parceira responsável pela Cozinha Comunitária e apresentado ao gestor público ou responsável técnico por ele indicado, com antecedência mínima de 20 (vinte) dias, para aprovação. Deve conter especificações dos pratos compostos e aglomerados, suas porções e frequências mensais, composição das guarnições (vegetais, cereais, tubérculos e leguminosos) e suas frequências e porções, tipo de arroz, tipos de feijões, sobremesas, entre outras.

3.5.6. O cardápio aprovado pelo gestor será publicado no sítio oficial do Município, garantindo assim a transparência na execução do objeto.

3.5.7. Em complementação ao cardápio principal, informado acima, deverão ser oferecidos os seguintes produtos:

- a) Guardanapos de papel e talheres em local específico, nos refeitórios;
- b) Todas as preparações constituintes do cardápio principal diário, dispostas nos balcões de distribuição correspondentes, deverão ser ornamentadas. A ornamentação deverá ser diferenciada e condizente com cada preparação;
- c) A distribuição das preparações constituintes do cardápio principal diário da refeição deverá ser realizada por profissionais de cozinha (cozinheiros e/ou auxiliares de cozinha) devidamente treinados para o serviço em balcões da distribuição neutro, térmico e refrigerados.

3.5.8. Com relação aos pratos proteicos, deve-se observar ainda:

- a) Todas as carnes utilizadas deverão ser de qualidade, adquiridas em estabelecimentos fiscalizados pelos Serviços de Inspeção;
- b) Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;
- c) Será permitida a utilização de aparas de carnes, se estiverem devidamente limpas e armazenadas em sacos plásticos transparentes, dentro dos padrões de higiene, e em temperatura adequada;

3.5.3. As outras questões que devem ser observadas para a elaboração dos cardápios são:

3.5.3.1. Tamanho do grupo ou número de pessoas: determina os utensílios a serem utilizados, a quantidade de alimentos, os tipos de preparações e o número de funcionários.

3.5.3.2. Disponibilidade de equipamentos e utensílios: os cardápios devem ser planejados avaliando a disponibilidade dos equipamentos existentes.

3.5.3.3. Adequação ao clima ou estação do ano: refeições mais quentes não são recomendadas para dias de alta temperatura. No inverno podem ser servidas refeições de digestão mais lenta. Entretanto, a qualidade da alimentação e as quantidades proporcionais de carboidratos, proteínas e gorduras não devem ser alteradas por causa do frio ou calor.

3.5.3.4. As combinações químicas que ocorrem na relação entre os nutrientes dos alimentos e a absorção adequada destes pelo comensal.

3.5.4. Um cardápio completo deve conter:

a) Prato principal - preparação protéica (carne, peixe, aves e ovos)

b) Acompanhamento (arroz e feijão)

c) Guarnição (massas, farofas, suflês, verduras, legumes refogados, etc.).

d) Salada composta por dois tipos de alimentos, sendo uma preparação crua e outra cozida, porcionados individualmente ou misturados conforme a preparação.

e) Sobremesa (doce ou fruta).

f) Suco

3.5.4.1. O porcionamento deverá ser feito de acordo com o tipo de preparação. As quantidades médias em gramas a serem ofertadas para cada usuário será a descrita na Tabela 2, a seguir:

Tabela 2 - Quantidade média dos alimentos cozidos por grupo alimentar.

Grupos	Quantidade média (em gramas para alimentos e mililitros para o suco)
Arroz	300
Feijão	200
Proteína animal	120

3.3.14. Ademais, deve-se seguir conforme preconiza a Resolução N° 216, de 2004, sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e demais normas vigentes pertinentes.

3.4. Gêneros e Insumos

3.4.1. O abastecimento com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio estabelecido deverão obrigatoriamente observar as suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade, sendo que, dos recursos repassados para a OSC, deverão priorizar a compra diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais. A comprovação desta prioridade será realizada por meio de apresentação de nota fiscal com indicação do número da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), podendo ser a declaração ou cadastro em nome de pessoa física ou jurídica.

3.4.2. As aquisições dos gêneros secos e enlatados também deverão observar suas especificações, bem como se as embalagens apresentam data de validade e rotulagens pertinentes às legislações do Ministério da Saúde e em conformidade com a ANVISA.

3.4.3. As aquisições de carnes bovinas, embutidos, carnes suínas, frango e peixes sempre de estabelecimentos fiscalizados inspecionadas por órgão competente pertinente, seja a nível municipal, estadual, federal ou ainda consórcio, e de procedência qualificada, conforme legislação vigente.

3.4.4. O abastecimento de gás para o preparo das refeições deverá ser feito através de instalações adequadas e em conformidade com as normas técnicas de segurança, prevenção e combate a incêndio.

3.4.5. O fornecimento de material de limpeza e sanitização ambiental, pessoal, dos utensílios e equipamentos, com procedência de qualificação e registros nos órgãos competentes.

3.5. Cardápio

3.5.1. As refeições devem ser programadas atendendo todas as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira vigente, enquanto instrumento de práticas alimentares saudáveis para a promoção da saúde e da Política Nacional de Alimentação e Nutrição que definem os princípios da quantidade, qualidade, adequação e harmonia, considerando-se os aspectos básicos de nutrição, variedade e a safra dos alimentos, preparando-os de forma a garantir a ingestão de todos os nutrientes.

3.5.2. Além do atendimento das necessidades nutricionais dos usuários e do tamanho do público a ser atendido, na elaboração e planejamento dos cardápios, deve ainda ser considerada a questão do custo dos gêneros alimentícios utilizados, bem como da qualidade, quantidades, aproveitamentos e aceitabilidade.

30

Quantidade máxima de refeições	Quantidade total de Profissionais (considerando dias de descanso)	Categoria Profissional	Quantidade por categoria	Carga horária semanal (referência)
Faixa A de 0 à 100	8	Nutricionista	1	30h
		Cozinheiro	2	30h
		Auxiliar de Cozinha	2	30h
		Auxiliar de Serviços Gerais	2	30h
		Coordenador	1	30h
Faixa B de 101 à 200	9	Nutricionista	1	30h
		Cozinheiro	2	30h
		Auxiliar de Cozinha	3	30h
		Auxiliar de Serviços Gerais	2	30h
		Coordenador	1	30h
Faixa C de 201 à 300	10	Nutricionista	1	30h
		Cozinheiro	3	30h
		Auxiliar de Cozinha	3	30h
		Auxiliar de Serviços Gerais	2	30h
		Coordenador	1	30h

3.3.9. Todos os trabalhadores deverão manter obrigatoriamente rigoroso asseio pessoal, tais como cabelos cortados/presos, barba feita, unhas aparadas e sem esmaltes e uniformes trocados diariamente, bem como o uso obrigatório de máscara de forma permanente para os manipuladores de alimentos, conforme preconizam as Boas Práticas de Manuseio de Alimentos.

3.3.10. Não será permitido o uso de adornos pessoais (brincos, colares, pulseiras, relógios e anéis) e perfumes.

3.3.11. Deverá ser alertada aos trabalhadores, a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde que possa ser transmissível.

3.3.12. As mãos deverão ser lavadas com sabão neutro e sanitizadas com solução bactericida, tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências da operação em execução.

3.3.13. As luvas para manuseio dos alimentos e higienização de equipamentos, quando indicado, deverão ser de material adequado, em boas condições sanitárias e de uso.

37
10

de um(a) nutricionista com registro no respectivo conselho de classe profissional, de acordo com a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.

3.3.2. Para o dimensionamento dos profissionais exigidos na Cozinha Comunitária serão utilizados os Indicadores de Dimensionamento de Pessoal contidos no Manual do Programa Restaurante Popular, emitido pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome em setembro de 2004, já considerados indicadores para dias de descanso e índice de produtividade individual, conforme consta em Anexo II - Indicadores de Dimensionamento de Pessoal do referido Manual.

3.3.3. Para garantir o funcionamento do equipamento público de segurança alimentar e nutricional, modalidade Cozinha Comunitária, é imprescindível que haja, além de outros itens essenciais, mão de obra fixa independente da quantidade de refeições fornecidas inicialmente, pois é preciso que se tenha quadro mínimo disponível para a execução das refeições.

3.3.4. A mão de obra fixa será exigida de acordo com as faixas de alimentação dimensionadas e especificadas no presente Termo.

3.3.5. A Administração Municipal, considerando a natureza jurídica da parceria, garantirá o pagamento dos custos operacionais fixos do equipamento de acordo com o determinado no item 17 do presente Termo.

3.3.6. O dimensionamento do custo fixo será conforme faixas de refeições diárias fornecidas: faixa A até 100 (cem) refeições/dia, faixa B entre 101 (cento e uma) e 200 (duzentas) refeições/dia e faixa C entre 201 (duzentas e uma) e 300 (trezentas) refeições/dia.

3.3.7. A equipe de profissionais responsável pelo preparo será distribuída em função do número de refeições produzidas, categorias funcionais e respectiva distribuição por setores de serviços, em consonância com as resoluções dos conselhos de classe e sindicatos trabalhistas, conforme Tabela 3 e detalhamento no item 17 do presente Termo.

3.3.8. Além da equipe de profissionais responsável pelo preparo das refeições, serão necessárias outras duas categorias profissionais: Coordenador da unidade e auxiliares de serviços gerais, distribuídos de forma escalonada de acordo com a quantidade de refeições diárias fornecidas, conforme Tabela 3, detalhamento no item 17 do presente Termo.

Tabela 1 - Da categoria profissional, quantitativo e carga horária.

36

feriados, considerando o mínimo de 3 (três) horas diárias de atendimento aberto ao público.

2.9. Para que o equipamento público entre em operação será garantida à OSC o pagamento dos custos fixos operacionais, de acordo com a faixa de atendimento de refeições fornecidas e o custo variável de acordo com o número de refeições diárias fornecidas, de acordo com a formação de preço acostada ao item 17 deste Termo de Referência.

3. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

3.1. Fornecimento de aproximadamente 300 (trezentas) refeições diárias nutricionalmente balanceadas para pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, prioritariamente a população em situação de rua, na modalidade Cozinha Comunitária, não podendo ultrapassar o quantitativo de 9.300 (nove mil e trezentas) refeições mensais, de acordo com o item 3.2 deste Termo de referência

3.2 Das Quantidades de Refeições/Metas

3.2.1. A estimativa de aproximadamente 300 (trezentas) refeições diárias está fundamentada no quantitativo de pessoas em situação de de insegurança alimentar e nutricional priorizando aquelas que não tenham acesso à refeição por outro meio, conforme quadro a seguir:

Quadro 1 - Das metas

Operar a Cozinha Comunitária e Fornecer aproximadamente 300 refeições diárias, incluindo sábados, domingos e feriados, nutricionalmente balanceadas e adequadas, em quantidade suficiente, tendo como público prioritário a população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional.			
Nº	META	QUANTIDADE MÊS	QUANTIDADE ANO
1	Produção e fornecimento diário de refeições nutricionalmente balanceadas	até 9.300	até 109.500

3.3. Da Prestação do Serviço e Quadro de Pessoal

3.3.1. O dimensionamento do quadro de pessoal será composto de profissionais capacitados para o desempenho da referida atividade, sendo a responsabilidade técnica

11.346, de 2006, do qual o município de Juiz de Fora faz parte, constituindo o Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN-JF) e meio de implementação da Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (PMSAN-JF), instituída pela Lei Municipal nº 13.150, de 2015.

2.2. Neste sentido, a SEAPA, responsável por implementar a PMSAN-JF, com estratégias de combate à fome e garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), tem por objetivo assegurar e desenvolver o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, com dignidade e com base em práticas alimentares saudáveis, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis, sem comprometer outras necessidades, como determina o art. 104, da Lei Orgânica do Município de Juiz de Fora.

2.3. Considerando a complexidade e os diversos fatores sociais e estruturantes que contribuem para aumento de situação de fome no país, que de acordo com o “II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil” acomete 33 milhões de brasileiros, o acesso à alimentação suficiente e adequada apresenta-se como um desafio para a implementação de políticas públicas eficazes.

2.4. Principalmente, quando consideramos que a fome não é um fenômeno isolado ou de uma parte específica da população. Vários fatores contribuem para o empobrecimento da população e com ele, a fome, como ausência ou local de moradia, déficits educacionais, desemprego, diminuição do poder de compra que se agravam ainda mais quando são considerados os recortes de cor, raça e gênero.

2.5. Levando em consideração a extensão territorial de Juiz de Fora, faz-se necessária a ampliação da rede de equipamentos de segurança alimentar e nutricional no ponto de vista de distribuição territorial.

2.6. Diante de tais fatos, é essencial que o acesso à alimentação seja assegurado, tendo em vista o caráter de sobrevivência. Por essa razão, entende-se que a opção pela modalidade de parceria garantirá que as pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar e nutricional, principalmente, as que estão em situação de rua não fiquem desassistidas. As Organizações da Sociedade Civil sem fins lucrativos, possuem objetivos análogos ao interesse público o que é um fator relevante para a população em situação de vulnerabilidade social e alimentar.

2.7. O espaço para o fornecimento das refeições deverá estar localizado no bairro de Benfica, preferencialmente perto de algum equipamento da Rede Socioassistencial, considerado local estratégico pelo Programa Cozinha Comunitária do Governo Federal.

2.8. O público o qual se destina o fornecimento das refeições objeto do Termo de Colaboração é a população em situação de insegurança alimentar e nutricional. Nesta premissa o quantitativo estimado de público assistido será de aproximadamente 300 (trezentas) refeições diárias todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e