

deverá ser precedido de solicitação por parte da Organização da Sociedade Civil. O índice a ser utilizado será o IPCA, nos Termos do Decreto Municipal nº 8.542/2005.

11.2. Das alterações: O plano de trabalho da parceria poderá ser revisto para alteração de valores ou de metas, mediante Termo aditivo ou por apostila ao plano de trabalho original nos Termos do Art. 57 da Lei nº 13.019, de 2014.

12 – CONTRAPARTIDA:

12.1 - Não será exigida qualquer contrapartida da OSC selecionada

13 - OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE PARCEIRA

13.1 - O Termo de Colaboração mútua regular-se-á, no que concerne a sua alteração, inexecução ou rescisão, pelas disposições da Lei, Decreto de regulamentação, observadas suas alterações posteriores, pelas disposições do Edital e pelos preceitos do direito público.

13.2 - Os serviços deverão ser executados diretamente pela Organização da Sociedade Civil, sendo vedado ceder, transferir, arrendar, sublocar, ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, a área cedida, local destinado à prestação de serviço, objeto da chamada, bem como, utilizá-la para fim diverso do previsto.

13.3 - “Fornecer atendimento prioritário aos usuários que, comprovadamente, forem pessoas com deficiência, idosos com idade igual ou superior a 60 (sessenta) anos, as gestantes, lactantes, pessoas com crianças de colo e os obesos, nos termos desta Lei nº 10.048, de 08 de novembro de 2000.

13.4 - Prestar o serviço integralmente, mantendo o quadro de funcionários apresentados e habilitados neste Edital.

13.4.1 - Na hipótese de absoluta impossibilidade, justificada e formalizada por escrito, de manutenção do quadro referido no 13.4, a OSC deverá observado obrigatoriamente a ordem prevista no cadastro de reserva mencionado no item 4.1, “k”.

13.5 - Responsabilizar-se por seus funcionários, garantindo que eles executem as tarefas e responsabilidades elencadas no Edital.

13.6 - Responsabilizar-se e arcar integralmente com o pagamento das remunerações e cumprimento dos demais direitos previdenciários e trabalhistas dos funcionários da Organização da Sociedade Civil.

13.6.1 - A parceria celebrada não permitirá ou induzirá à formação de vínculo de nenhuma natureza entre os funcionários da OSC e o Poder Concedente, não se responsabilizando este último pela ausência de pagamento(s) do(s) encargo(s) não pago(s) pela OSC a seu(s) funcionário(s).

13.7 - Elaborar os sistemas de fluxos inerentes ao funcionamento da Cozinha Comunitária e apresentar ao Poder Concedente para fins de fiscalização.

13.8 - Permitir de forma irrestrita, o acesso do Poder Concedente às instalações quando se tratar de fiscalização, e supervisionar o acesso, com prévio agendamento, quando se tratar do desenvolvimento de outras atividades administrativas.

13.9 - Fornecer as refeições conforme planejamento que respeitará as orientações nutricionais descritas no Anexo I, deste Edital.

13.10 - Responsabilizar-se para que todo o pessoal que se relaciona com as atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição dos gêneros designados como manipuladores de alimento durante sua rotina de trabalho, obrigatoriamente, atendam aos itens especificados no Anexo I, deste Edital.

13.11 - Dotar os lavabos e demais locais destinados à lavagem e higienização das mãos de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalha de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos, coletor de lixo com tampa acionada sem contato manual, cartazes para orientação sobre correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene em locais de fácil visualização conforme detalhado no Anexo I, deste Edital.

13.12 - Fiscalizar para que todos os visitantes das áreas relacionadas à manipulação de alimentos atendam aos itens exigidos para os manipuladores.

13.13 - Implementar um programa de capacitação dos manipuladores, como determina legislação específica, mantendo-se os registros de presença e conteúdo do treinamento.

13.14 - Responsabilizar-se para que sejam atendidas, rigorosamente, todas as exigências elencadas no Anexo I, deste Edital.

13.15 - Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na chamada pública.

13.16 - Cumprir todas as demais obrigações e deveres previstos para a entidade parceira/OSC, contidos no Termo de Referência - Anexo I e na Minuta de Termo de Colaboração - Anexo X.

14 - OBRIGAÇÕES DO PODER CONCEDENTE

14.1 - Efetuar os repasses mensais referentes à subvenção para custeio das refeições oferecidas aos beneficiários cadastrados pela Secretaria de Assistência Social - SAS e usuários do equipamento de segurança alimentar e nutricional, respeitando a previsão de limite quantitativo do objeto e conforme o cronograma de desembolso.

14.2 - Exigir a publicação anual de balanço contábil da Organização da Sociedade Civil referente à utilização dos recursos recebidos do poder público;

14.3 - Na hipótese de inexecução por culpa exclusiva da organização da sociedade civil, a administração pública poderá, exclusivamente para assegurar o atendimento de serviços essenciais à população, por ato próprio e independentemente de autorização judicial, a fim de realizar ou manter a execução das metas ou atividades pactuadas, retomar os bens públicos em poder da organização da sociedade civil parceira, qualquer que tenha sido a modalidade ou título que concedeu direitos de uso de tais bens, nos termos do art. 62 da Lei nº 13.019, de 2014.

14.4 - Cumprir todas as demais obrigações e deveres previstos para o Município, contidos no Termo de Referência - Anexo I e na Minuta de Termo de Colaboração - Anexo X.

15 – DA PRESTAÇÃO DE CONTAS

15.1 - A Organização da Sociedade Civil está obrigada a apresentar prestação de contas, parcial (mensal) e final (após o término da vigência) da boa e regular aplicação dos recursos recebidos, nos seguintes prazos:

15.1.1 - Quando se referir à prestação de contas parcial, até o dia 20 (vinte) de cada mês subsequente ao da liberação da respectiva parcela;

15.1.2 - Quando se referir à prestação de contas final, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do término de vigência do termo de colaboração ou fomento.

15.2 - Quando as datas referenciadas no item 16.1 caírem em sábados, domingos e feriados/pontos facultativos, a prestação de contas deverá ocorrer no primeiro dia útil imediatamente anterior.

15.3 - Quando a prestação de contas não for encaminhada nos prazos estabelecidos neste Edital, será encaminhada notificação formal à Organização da Sociedade Civil, com aviso de recebimento para que, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a entidade providencie a sua apresentação ou o recolhimento dos respectivos recursos financeiros ao Erário Municipal, acrescido de atualização monetária.

15.4 - A partir da data do recebimento da prestação de contas, a Administração Pública sobre ela se pronunciará nos prazos previstos na legislação de regência, avaliando como;

15.4.1 - Regular, quando expressar, de forma clara e objetiva, o cumprimento do objeto e das metas da parceria

15.4.2 - Regular, com ressalva quando, apesar de cumprido o objetivo e as metas da parceria, for constatada impropriedade ou qualquer outra falta de natureza formal que não resulte em dano ao erário.

15.4.3 - Irregular, quando comprovada qualquer das seguintes ocorrências:

- a) omissão no dever de prestar contas;
- b) descumprimento injustificado do objeto e das metas estabelecidas no plano de trabalho;
- c) dano ao erário decorrente de ato de gestão ilegítimo ou antieconômico;
- d) desfalque ou desvio de dinheiro, bens ou valores públicos.

15.5 - Ocorrendo qualquer impugnação de documentos ou constatação de irregularidade por ocasião dos procedimentos de monitoramento e avaliação das prestações de contas parciais e finais, deverá a Organização da Sociedade Civil ser notificada, formalmente, dos desajustes apurados, cujas omissões e impropriedades registradas deverão ser sanadas no prazo assinalado pela Administração, nos termos da legislação vigente.

15.5.1 - Na impossibilidade de Organização da Sociedade Civil sanar as omissões ou impropriedades no prazo de que trata o caput deste artigo, poderá ser concedida sua prorrogação uma única vez, por igual período, mediante requerimento devidamente fundamentado.

15.5.2 Em se tratando de hipótese de prestação de contas parciais, em razão da concessão dos prazos para saneamento das irregularidades, será a mesma aprovada parcialmente, com ressalvas, com o objetivo de não atrasar o repasse da próxima parcela referente à parceria.

15.5.3 - Se, ao término do prazo estabelecido nos itens 16.1 e 16.1.1, a Organização da Sociedade Civil não sanar as omissões ou impropriedades apontadas, a Administração Pública registrará a inadimplência, suspenderá o repasse dos recursos e instaurará a Tomada de Contas Especial, nos termos da Instrução Normativa TCE/MG nº 03, de 27 de fevereiro de 2013 e Instrução Normativa Municipal nº 23, de 19 de julho de 2010, que aprova o Manual e Tomada de Contas Especial.

15.5.4 - As Organizações da Sociedade Civil deverão manter a guarda dos documentos originais relativos à execução das parcerias pelo prazo de 10 (dez) anos, contados do dia útil subsequente ao da apresentação da prestação de contas ou do decurso do prazo para a sua apresentação.

15.6 - Os modelos para a prestação de contas serão fornecidos pela Administração Pública.

16 – SANÇÕES E PENALIDADES

16.1 - 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.

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

16.3 - 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.

16.4 - 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.

16.5 - 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 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.

17. DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 O presente Edital será divulgado em página do sítio eletrônico oficial da Prefeitura de Juiz de Fora com prazo mínimo de 30 (trinta) dias para a apresentação das propostas, contado da data de publicação do Edital.

17.2. Qualquer pessoa poderá impugnar o presente Edital, com antecedência mínima de 10 (dez) dias da data-limite para envio das propostas, de forma eletrônica, pelo e-mail: seapacozinha@pjf.mg.gov.br ou por petição dirigida ou protocolada no endereço informado no item 6.4.1 deste Edital. A resposta às impugnações caberá à Comissão de Seleção, subsidiada pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

17.2.1 - Os pedidos de esclarecimentos, decorrentes de dúvidas na interpretação deste Edital e de seus anexos, deverão ser encaminhados com antecedência mínima de 10 (dez) dias da data-limite para envio da proposta, exclusivamente de forma eletrônica, para o e-mail seapacozinha@pjf.mg.gov.br. Os esclarecimentos serão prestados pela Comissão de Seleção.

17.2.2. - As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no Edital. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados serão juntados nos autos do processo de Chamamento Público e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

17.2.3 - Eventual modificação no Edital, decorrente das impugnações ou dos pedidos de esclarecimentos, ensejará divulgação pela mesma forma que se deu o texto original, alterando-se o prazo inicialmente estabelecido somente quando a alteração afetar a formulação das propostas ou o princípio da isonomia.

17.3 - A SEAPA resolverá os casos omissos e as situações não previstas no presente Edital, observadas as disposições legais e os princípios que regem a administração pública.

17.4 - A qualquer tempo, o presente Edital poderá ser revogado por interesse público ou anulado, no todo ou em parte, por vício insanável, sem que isso implique direito a indenização ou reclamação de qualquer natureza.

17.5 - O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase do Chamamento Público. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas poderá acarretar a eliminação da proposta apresentada, a aplicação das sanções administrativas cabíveis e a comunicação do fato às autoridades competentes, inclusive para apuração do cometimento de eventual crime. Além disso, caso a descoberta da falsidade ou inverdade ocorra após a celebração da parceria, o fato poderá dar ensejo à rescisão do instrumento, rejeição das contas e/ou aplicação das sanções de que trata o art. 73 da Lei n.º 13.019/14.

17.6 Ficam vedadas nas parcerias a inclusão, tolerância ou admissão, sob pena de nulidade do ato e responsabilidade do administrador público, de cláusulas que permitam:

a) aditamento com alteração do objeto, exceto no caso de ampliação de metas, desde que seja previamente aprovada a adequação do respectivo Plano de Trabalho pela Administração Pública.

b) atribuição de vigência ou de efeitos financeiros retroativos.

17.7 - A vigência da parceria poderá ser alterada, por aditamento, mediante solicitação da Organização da Sociedade Civil, devidamente formalizada e justificada, a ser apresentada à Administração Pública, no prazo mínimo de 30 (trinta) dias antes do término de sua vigência, nos casos seguintes:

a) redução do valor global, sem limitação de montante;

b) prorrogação da vigência, observado o limite máximo de 60 (sessenta) meses.

c) reformulação do Plano de Trabalho, mediante justificativa fundamentada; ou

d) alteração da destinação dos bens remanescentes.

17.7.1 A alteração da parceria, por parte da Administração Pública, será realizada por apostilamento, independentemente de anuência da Organização da Sociedade Civil, para prorrogação de ofício da vigência, antes de seu término, quando o ente público tiver dado causa ao atraso na liberação dos recursos financeiros, ficando a prorrogação limitada ao exato período do atraso verificado.

17.8 - A Administração Pública e as Organizações da Sociedade Civil deverão dar publicidade e promover a transparência das informações referentes à seleção e à execução das parcerias.

17.8.1 - A Administração Pública divulgará informações referentes às parcerias celebradas com as Organizações da Sociedade Civil em dados abertos e acessíveis e deverá manter, no seu sítio eletrônico oficial, a relação dos instrumentos de parcerias celebrados.

17.9 - As Organizações da Sociedade Civil divulgarão nos seus sítios eletrônicos oficiais e em locais visíveis de suas sedes sociais e dos estabelecimentos em que exerçam suas ações, desde a celebração das parcerias até 60 (sessenta) dias corridos após a apresentação da prestação de contas final, as seguintes informações:

- a) data de assinatura e identificação do instrumento de parceria e da Administração Pública responsável;
- b) nome da Organização da Sociedade Civil e seu número de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ da Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB;
- c) descrição do objeto da parceria;
- d) valor total da parceria e valores liberados, quando for o caso;
- e) situação da prestação de contas da parceria, que deverá informar a data prevista para a sua apresentação, a data em que foi apresentada, o prazo para a sua análise e o resultado conclusivo;
- f) quando vinculados à execução do objeto e pagos com recursos da parceria, o valor total da remuneração da equipe de trabalho, as funções que seus integrantes desempenham e a remuneração prevista para o respectivo exercício.

17.10 - Caracterizando a execução descentralizada de programas, projetos, atividades e serviços de natureza continuada, a realização de atos de gestão orçamentária e financeira, após a data final estabelecida como encerramento do exercício, deverão seguir os parâmetros a serem adotados nos Decretos Municipais de encerramento e abertura do exercício financeiro.

17.11 - A administração pública não cobrará das entidades concorrentes taxa para participar deste Chamamento Público.

17.12 - Todos os custos decorrentes da elaboração das propostas e quaisquer outras despesas correlatas à participação no Chamamento Público serão de inteira responsabilidade das entidades concorrentes, não cabendo nenhuma remuneração, apoio ou indenização por parte da administração pública.

17.13 - O presente Edital terá vigência de 12 meses a contar da data da homologação do resultado definitivo.

18 – DOS ANEXOS

18.1. Constituem parte integrante deste Edital os seguintes documentos:

Anexo I – Termo de Referência

Anexo II - Formulário para preenchimento de Propostas

Anexo III – Plano de Trabalho.

Anexo IV – Declaração sobre instalações e condições materiais

Anexo V – Declaração sobre trabalho de menores

Anexo VI - Declaração de não ocorrência de impedimentos

Anexo VII – Declaração de Ciência e Concordância

Anexo VIII - Relação Nominal Atualizada dos Dirigentes da Entidade

Anexo IX – Declaração de Inexistência de Débitos Municipais

Anexo X - Minuta de Termo de Colaboração

Juiz de Fora, 01 de novembro de 2022

Fabiola Paulino da Silva

Secretária de Agricultura, Pecuária e Abastecimento

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Executar, em parceria com Organização da Sociedade Civil, devidamente selecionada por meio de chamamento público, serviço de fornecimento de refeições nutricionalmente balanceadas para pessoas em situação de extrema pobreza, inscritas no Cadastro Único das políticas sociais do Governo Federal (CadÚnico), que se encontram em insegurança alimentar grave, na modalidade Cozinha Comunitária, no quantitativo de 1 (uma) unidade física, com capacidade para até 300 (trezentas) refeições diárias, no bairro Benfica, no município de Juiz de Fora.

2. JUSTIFICATIVA

A Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA) através do Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (DSANS) torna pública, para ciência dos interessados, a abertura de procedimento de seleção para a instalação do serviço de fornecimento de refeição pronta e nutricionalmente balanceada, saudável e adequada, na modalidade de Cozinha Comunitária, para pessoas em situação de extrema pobreza, inscritas no CadÚnico, o que representa a insegurança alimentar grave, priorizando a população em situação de rua, por meio de celebração de Termo de Colaboração, nos moldes do disposto na Lei nº 13.019, de 2014, bem como pelas condições estabelecidas neste Edital.

As cozinhas comunitárias são equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional que possuem capacidade mínima de produção de 100 (cem) refeições diárias e funcionam no mínimo 5 (cinco) dias por semana, que fazem parte da estrutura operacional do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) instituído pela Lei nº 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 estabelece a Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (PMSAN-JF), Lei Municipal nº 13.150, de 2015.

Neste sentido, a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 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.

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. 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 recortes de cor, raça e gênero.

O município de Juiz de Fora, além de outras ações, conta com dois equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional, o Restaurante Popular Yedda Duarte Gomes, localizado no Centro e o Restaurante Popular Anexo Zona Norte João Batista Ribeiro, localizado em Benfica. Atualmente, o Restaurante Popular de Benfica encontra-se fechado para a realização de obras de reforma e manutenção, em razão do decurso do tempo e de furtos que ocorreram no corrente ano.

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 grave e, 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.

O público o qual se destina o fornecimento das refeições objeto do Termo de Colaboração é referenciado pela Assistência Social, área responsável pela gestão do CadÚnico. O espaço para o fornecimento das refeições deverá estar localizado no bairro de Benfica, preferencialmente perto de algum equipamento da Rede Socioassistencial, o que representa atualmente o fornecimento de aproximadamente 300 (trezentas) refeições diárias, no horário de funcionamento entre 11h e 14h, todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados.

3. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

3.1. Fornecimento de até 300 (trezentas) refeições diárias nutricionalmente balanceadas para pessoas em situação de extrema pobreza, inscritas no CadÚnico que se encontram em insegurança alimentar grave, prioritariamente a população em situação de rua, na modalidade Cozinha Comunitária,

3.2. Das Quantidades de Refeições/Metas

A estimativa de até 300 (trezentas) refeições diárias que serão fornecidas está fundamentada no quantitativo de pessoas em situação de extrema pobreza inscritas no Cadastro Único do Governo Federal e nos cadastros da Secretaria de Assistência Social, priorizando aquelas que estão em situação de fome, insegurança alimentar grave, que não tem acesso à refeição por outro meio, localizadas no bairro de Benfica, conforme a seguir:

Atender até 300 pessoas por dia com a oferta de refeições nutricionalmente adequadas a preços acessíveis, tendo como público prioritário a população em situação de extrema pobreza - vulnerabilidade social e insegurança alimentar nutricional grave.

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 de um (a) nutricionista com registro no respectivo conselho de classe profissional.

3.3.2 - Para apuração do custo com a mão de obra envolvida na prestação de serviços, foi dimensionado o contingente de pessoal em função do número de refeições produzidas, categorias funcionais e respectiva distribuição por setores de serviços, que totalizam 15 funcionários por dia, distribuídas conforme item 17 do presente Termo.

3.3.2.1 - Os indicadores utilizados para cálculo de pessoal foi a relação de mão de obra em função do tempo estimado no preparo e distribuição de uma refeição, considerando com base o praticado no Restaurante Popular Yedda Duarte Gomes em consonância com o contidos no Anexo II do Manual Programa do Restaurante Popular, emitido pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome em setembro de 2004.

3.3.2.2 - Indicadores de dimensionamento de Pessoal (Manual Programa do Restaurante Popular) Indicador de pessoal fixo (I.P.F): visa avaliar o número de empregados necessários para o trabalho de produção e cardápio único e distribuição em balcão térmico de um dia. De 300 a 500 refeições diárias, tempo médio contabilizado é de 9 (quinze) minutos, para produção de uma refeição.

Indicadores de Pessoal Fixo (I.P.F)

I.P.F = $\frac{\text{número de refeições servidas} \times \text{tempo médio de preparo}}{\text{jornada de trabalho} \times 60 \text{ minutos}}$

$$\text{I.P.F} = \frac{300 \times 15}{8 \times 60}$$

$$\text{I.P.F} = 9,37,6 \text{ (funcionário por dia)}$$

3.3.3. - Equipe mínima exigida para a execução do objeto:

NUTRICIONISTA
COZINHEIRO
AUXILIAR DE COZINHA
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS

3.3.4 - 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.

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

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

3.3.7 - 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.

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

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 do município. A comprovação desta prioridade será realizada por meio de apresentação de nota fiscal com indicação do número da Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP, podendo ser 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 e em embalagens inspecionadas pelo SIM, SIE ou SIF 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.

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 - Os porcionamentos deverão ser de acordo com o tipo preparação, sendo o mínimo recomendado "in natura", a saber:

Grupos	Quantidade média (em gramas)
Arroz	200 a 300
Feijão	140 a 200
Proteína animal	100 a 120
Guarnição	100 a 150
Salada (com pelo menos duas opções)	100

3.5.5 - O cardápio deverá ser elaborado mensalmente pela nutricionista RT em conjunto e apresentada ao gestor público ou responsável técnico por ele indicado, após assinatura do Termo de Colaboração, ajustando os demais itens do cardápio como: pratos protéicos, frequência dos pratos protéicos, 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, etc.

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 alocados nos invólucros plásticos dos 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 auxiliares de cozinha devidamente treinados para o serviço em balcões da distribuição neutro, térmico e refrigerados.

3.5.8 - Com relação aos pratos protéicos citados, 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;

d) As preparações protéicas 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 - Armazenamento

3.6.1.1 - 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.

3.6.1.2 - 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;

3.6.1.3 - 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.

3.6.1.4 - 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.

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

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.

3.8 - Redução de produção de resíduos alimentares e melhor Aproveitamento dos Alimentos

3.8.1 - 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.

3.8.1.1 - 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;

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

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

3.9 - Da coleta seletiva e resíduos sólidos

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

3.9.2 - 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.

3.10 - Formas de acesso

3.10.1 - Demanda espontânea, das pessoas inscritas no Cadastro Único que se encontrem em situação de extrema pobreza, insegurança alimentar grave, prioritariamente pessoas em situação de rua, de acordo com o disposto no objeto deste Termo de Referência.

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 até 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 até 300 refeições, objeto desta parceria.

4.1.2 - O valor da locação de espaço no bairro de Benfica está prevista na formação de custo, deste Termo de Referência, limitado à R\$ 4.000,00 (cinco mil reais) mensais.

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", em uma única via impressa, deverá ter todas as folhas rubricadas e numeradas seqüencialmente e, ao final, ser assinada pelo representante legal da OSC proponente.

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 - O preço base unitário, mensal e anual, suficiente para cobrir as despesas no preparo e fornecimento de até 300 (trezentas) refeições diárias deverá ser apresentado pela OSC tendo por base o valor definido pela Administração Municipal, constante no item 17 do presente Termo de Referência.

6.1.1 - O valor de referência mensal do presente de Termo de Colaboração está estimado em até R\$ R\$ 89.918,12 (oitenta e nove mil e novecentos e dezoito reais e doze centavos) e o anual em até R\$ 1.058.713,34 (um milhão, cinquenta e oito mil e setecentos e treze reais e trinta e quatro reais).

6.2 - O Termo de Colaboração terá o valor máximo a ser repassado pelo Município de 100% do valor unitário de cada refeição, com prazo de vigência de 12 (doze) meses.

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

UG: 651100

Natureza de Despesa: 3.3.90.39

Dotação Orçamentária: 20.122.0007.2004

Fonte para o exercício de 2022: 0.1.00.000000

Fonte para o exercício de 2023: 1.5.00.000000

7. PRAZOS E CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

7.1 - Os empenhos serão emitidos na modalidade estimativa, de acordo com a demanda solicitada pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e liquidação de acordo com a disponibilidade financeira.

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 do serviço para 12 (doze) meses será dividido em 12 (doze) parcelas mensais, de até R\$ 89.918,12 (oitenta e nove mil e novecentos e dezoito reais e doze centavos).

7.4.1 - Em razão da necessidade de mínima de previsibilidade para a cocção e preparo dos alimentos serão pagas parcelas mínimas no valor correspondente à 100 (cem) refeições diárias.

7.4.2 - As parcelas serão pagas após a aprovação da Prestação de Contas Mensal e corresponderá ao valor total de refeições fornecidas, incluídas as 100 (cem) refeições diárias iniciais, até o limite de 300 (trezentas) refeições diárias.

7.5 - 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 13.019/2014 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, em especial 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.

8.7 - 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 - 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).

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

8.9 - 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 SEAPA 08/2022, 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.

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.

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

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 decorrentes de surtos de toxinfecções alimentares diagnosticadas de acordo com a Portaria SVS – MS N.º 451 de 19/09/97, a qual estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos para consumo, assim como, a retratação moral.

11.19 - Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Secretaria Municipal de Saúde, através de servidores tecnicamente qualificados indicados por ordem de serviços, 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 do almoço, 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 horário de funcionamento do serviço de alimentação, 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.
- 11.27 - 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 permanentemente em serviço, 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 bem como, manter pessoal de infraestrutura de qualificação comprovada em número suficiente de forma a garantir o atendimento diário dentro dos padrões estipulados pelo referido setor.
- 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 nos relatórios semanais e necessitarão de aprovação para serem validadas nas condições do Termo de Colaboração, que tem como base esse Termo de Referência.
- 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 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 os horários de fornecimento das refeições para usuários conforme padronização do 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 que contratado pela administração.

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 relatado 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

14.1 - O Termo de Colaboração para a execução do objeto será de 12(doze) meses, contados a partir da assinatura do referido Termo.

14.2 - Conforme o art. 42 da Lei nº 13.019, de 2014, o prazo de vigência deve ser correspondente ao prazo necessário à execução integral do objeto, passível de prorrogação, desde que o período total de vigência não exceda 5 (cinco) anos.

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 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.