

Edital de Chamamento Público nº. 03/2022 - SEAPA.

Dispõe sobre o chamamento público destinado à seleção de proposta para celebração de parceria em regime de mútua cooperação com Organização da Sociedade Civil (OSC) para a execução do serviço de fornecimento de refeições, na modalidade Cozinha Comunitária, no bairro Benfica, Região Norte do Município de Juiz de Fora/MG.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE JUIZ DE FORA – MG, por intermédio da SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - SEAPA, no uso de suas atribuições legais previstas no art. 38-A, da Lei Municipal n.º 14.159, de 01 de fevereiro de 2021, e no art. 10, incisos II e XV do Decreto Municipal n.º 14.352, de 13 de abril de 2021, na qualidade de gestora da Política de Segurança Alimentar e Nutricional do Município de Juiz de Fora, consigna, com esteio na Lei Federal n.º 13.019, de 31 de julho de 2014, que estabelece o regime jurídico das parcerias entre a Administração Pública e as Organizações da Sociedade Civil, em regime de mútua cooperação, para a consecução de finalidades de interesse público e recíproco, RESOLVE tornar público o presente EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO, destinado a seleção de propostas e planos de trabalho a serem apresentados pelas Organizações da Sociedade Civil interessadas, para consecução de parceria de interesse público e recíproco, envolvendo a transferência de recursos financeiros, por meio de Termo de cooperação, conforme estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1 O presente Chamamento Público tem por objeto tornar público o interesse da Municipalidade no estabelecimento de parceria com Organização da Sociedade Civil interessada, para executar o **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) e que se encontram em insegurança alimentar grave, na modalidade de Cozinha Comunitária, em 01 (uma) unidade física, com capacidade para até 300 (trezentas) refeições diárias, no bairro Benfica, no município de Juiz de Fora/MG.**

1.2 O local para a execução do objeto deve ser adequado com no mínimo, cozinha, mesas, cadeiras e banheiros suficientes para a produção e atendimento de até 300 refeições, objeto desta parceria.

1.3 A execução do objeto será formalizada através de Termo de Colaboração, a ser celebrado entre a Prefeitura Municipal de Juiz de Fora e a Organização da Sociedade Civil vencedora, com interveniência da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, nos termos e condições estabelecidos neste Edital.

2. DA JUSTIFICATIVA

A 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 n.º 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 05 (cinco) dias por semana, que fazem parte da estrutura operacional do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) instituído pela Lei n.º 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 n.º 13.150, de 2015.

Neste sentido, a SEAPA é 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 a fome, como ausência ou local de moradia, déficits educacionais, desemprego, diminuição do poder de compra e outros aspectos 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 refeições diárias, no horário de funcionamento entre 11h e 14h, todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados.

3- DA PARTICIPAÇÃO NO CHAMAMENTO PÚBLICO

3.1 Poderão participar deste Edital as Organizações da Sociedade Civil (OSCs), assim consideradas aquelas definidas pelo art. 2º, inciso I, alíneas “a”, “b” ou “c”, da Lei n.º 13.019, de 2014:

a) entidade privada sem fins lucrativos (associação ou fundação) que não distribua entre os seus sócios ou associados, conselheiros, diretores, empregados, doadores ou terceiros eventuais resultados, sobras, excedentes operacionais, brutos ou líquidos, dividendos, isenções de qualquer natureza, participações ou parcelas do seu patrimônio, auferidos mediante o exercício de suas atividades, e que os aplique integralmente na consecução do respectivo objeto social, de forma imediata ou por meio da constituição de fundo patrimonial ou fundo de reserva;

b) as sociedades cooperativas previstas na Lei n.º 9.867, de 10 de novembro de 1999; as integradas por pessoas em situação de risco ou vulnerabilidade pessoal ou social; as alcançadas por programas e ações de combate à pobreza e de geração de trabalho e renda; as voltadas para fomento, educação e capacitação de trabalhadores rurais ou capacitação de agentes de assistência técnica e extensão rural; e as capacitadas para execução de atividades ou de projetos de interesse público e de cunho social; ou

c) as organizações religiosas que se dediquem a atividades ou a projetos de interesse público e de cunho social distintas das destinadas a fins exclusivamente religiosos.

3.2 O procedimento de seleção reger-se-á pela Lei n.º 13.019, de 2014, e suas alterações e demais normativos aplicáveis, além das condições previstas neste Edital e

seus anexos, devendo a OSC declarar expressamente ciência de seus termos, conforme Anexo VII deste Edital.

3.3 Não será permitida a atuação em rede ou consórcio.

4. DOS REQUISITOS E IMPEDIMENTOS PARA A CELEBRAÇÃO DO TERMO DE COLABORAÇÃO

4.1 - Para celebração do Termo de Colaboração, a OSC deverá atender aos seguintes requisitos:

- a) Ter objetivos estatutários ou regimentais voltados à promoção de atividade e finalidade de relevância pública e social, bem como compatíveis com o objeto do instrumento a ser pactuado. (art. 33, inciso I, e art. 35, inciso III, da Lei n.º 13.019, de 2014). Estão dispensadas desta exigência as Organizações religiosas e as Sociedades Cooperativas (art. 33, §§ 2º e 3º, Lei n.º 13.019, de 2014);
- b) Ser regida por normas de organização interna que prevejam expressamente que, em caso de dissolução da entidade, o respectivo patrimônio líquido será transferido a outra pessoa jurídica de igual natureza que preencha os requisitos da lei 13019, de 2014 e cujo objeto social seja preferencialmente o mesmo da entidade extinta. Estão dispensadas desta exigência as Organizações religiosas e as Sociedades Cooperativas (art. 33, §§ 2º e 3º, Lei n.º 13.1019, de 2014);
- c) Ser regida por normas de organização interna que prevejam, expressamente, escrituração de acordo com os princípios fundamentais de contabilidade e com Normas Brasileiras de Contabilidade (art. 33, inciso IV, Lei n.º 13.019, de 2014);
- d) Possuir, no momento da apresentação da documentação de habilitação, no mínimo 1 (um) ano de existência, com cadastro ativo, comprovados por meio de documentação emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil, com base do cadastro de Pessoa Jurídica - CNPJ (art. 33, inciso V, alínea “a”, da Lei nº 13.019, de 2014);
- e) Possuir experiência prévia na realização do objeto da parceira ou de natureza semelhante, pelo prazo mínimo de 1 (um) ano, a ser comprovada no momento da apresentação da documentação de habilitação;
- f) Possuir instalações e outras condições materiais para o desenvolvimento do objeto da parceria e o cumprimento das metas estabelecidas, nos termos previstos no art. 33, inciso V, alínea “c”, da Lei n.º 13.019, de 2014, observado o disposto no § 5º;
- g) Apresentar certidões de regularidade fiscal previdenciária, tributária, de contribuições, de dívida ativa e trabalhista para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal tanto do domicílio ou sede da OSC quanto do Município de Juiz de Fora, no momento da apresentação da documentação de habilitação;

h) Apresentar certidão de existência jurídica expedida pelo cartório de registro civil ou cópia do estatuto registrado e eventuais alterações ou, tratando-se de Sociedade Cooperativa, certidão simplificada emitida por junta comercial, no momento da apresentação da documentação de habilitação;

i) Apresentar, no momento da entrega da documentação de habilitação, cópia da ata de eleição do quadro dirigente atual, bem como relação nominal atualizada dos dirigentes da entidade, conforme estatuto, com endereço, telefone, endereço de correio eletrônico, número e órgão expedidor da carteira de identidade e número de registro no Cadastro de Pessoas Físicas - CPF de cada um deles, conforme Anexo VIII;

J) Comprovar, no momento da apresentação da documentação de habilitação, que funciona no endereço declarado pela entidade, por meio de cópia de documento hábil, a exemplo de conta consumo ou contrato de locação;

4.2 – Ficará impedida de celebrar o Termo de Colaboração a OSC que:

a) Não esteja regularmente constituída ou, se estrangeira, não esteja autorizada a funcionar no território nacional (art. 39, inciso I, da Lei n.º 13.019, de 2014);

b) Esteja omissa no dever de prestar contas de parceria anteriormente celebrada (art. 39, inciso II, da Lei n.º 13.019, de 2014);

c) Tenha, em seu quadro de dirigentes, membro de Poder ou do Ministério Público, ou dirigente de órgão ou entidade da Administração Pública Municipal, estendendo-se a vedação aos respectivos cônjuges, companheiros e parentes em linha reta, colateral ou por afinidade até o segundo grau, exceto em relação às entidades que, por sua própria natureza, sejam constituídas pelas autoridades referidas;

c) Não são considerados membros de Poder os integrantes de conselhos de direitos e de políticas públicas (art. 39, inciso III e §§ 5º e 6º, da Lei n.º 13.019, de 2014);

d) Tenha tido as contas rejeitadas pela Administração Pública nos últimos 5 (cinco) anos, exceto se for sanada a irregularidade que motivou a rejeição e quitados os débitos eventualmente imputados, ou for reconsiderada ou revista a decisão pela rejeição, ou, ainda, a apreciação das contas estiver pendente de decisão sobre recurso com efeito suspensivo (art. 39, inciso IV, da Lei n.º 13.019, de 2014);

e) Tenha sido punida, pelo período que durar a penalidade, com suspensão de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração, com declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, com a sanção prevista no inciso II do art. 73 da Lei n.º 13.019, de 2014, ou com a sanção prevista no inciso III do art. 73 da Lei n.º 13.019, de 2014 (art. 39, inciso V, da Lei n.º 13.019, de 2014);

f) Tenha tido contas de parceria julgadas irregulares ou rejeitadas por Tribunal ou

Conselho de Contas de qualquer esfera da Federação, em decisão irrecorrível, nos últimos 08 (oito) anos (art. 39, inciso VI, da Lei n.º 13.019, de 2014); ou

g) Tenha entre seus dirigentes pessoas cujas contas relativas a parcerias tenham sido julgadas irregulares ou rejeitadas por Tribunal ou Conselho de Contas de qualquer esfera da Federação, em decisão irrecorrível, nos últimos 08 (oito) anos; que tenha sido julgada responsável por falta grave e inabilitada para o exercício de cargo em comissão ou função de confiança, enquanto durar a inabilitação; ou que tenha sido considerada responsável por ato de improbidade, enquanto durarem os prazos estabelecidos nos incisos I, II e III do art. 12 da Lei n.º 8.429, de 2 de junho de 1992 (art. 39, inciso VII, da Lei n.º 13.019, de 2014).

5- DA COMISSÃO DE SELEÇÃO

5.1 – A Comissão de Seleção é o órgão colegiado destinado a processar e julgar o presente chamamento público, constituída na forma de Portaria nº 08/2022 - SEAPA, da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

5.2 – A Comissão de Seleção será composta por 05 (cinco) integrantes titulares e 2 (dois) suplentes.

5.3 – A composição dos membros da Comissão de Seleção far-se-á mediante prévia indicação dos titulares das Unidades Gestoras da Administração Pública, que tiverem afinidade com o objeto da Parceria, devendo a mesma contar com, pelo menos, com 01 (um) servidor ocupante de cargo efetivo do quadro de pessoal.

5.4 – Após a análise da documentação a Comissão emitirá seu parecer, sendo registrado em ata e anexada aos autos do processo administrativo.

5.5 – Deverá se declarar impedido membro da Comissão de Seleção quando verificar que tenha participado, nos últimos 05 (cinco) anos, como associado, cooperado, dirigente, conselheiro ou empregado de qualquer OSC participante do chamamento público (art. 27, §§ 2º e 3º da Lei n.º 13.019, de 2014).

5.6 - A Comissão, uma vez designada, escolherá, dentre seus membros, o responsável pela coordenação.

5.7 - Para subsidiar seus trabalhos, a Comissão de Seleção poderá, a qualquer tempo, solicitar assessoramento técnico de especialista que não seja membro deste colegiado para verificar a autenticidade das informações e documentos apresentados pelas entidades concorrentes ou para esclarecer dúvidas e omissões. Em qualquer situação, devem ser observados os princípios da isonomia, da impessoalidade e da transparência.

6 – DA FASE DE SELEÇÃO

6.1 – A fase de seleção observará as seguintes etapas, conforme Tabela 1:

Tabela 1: Fases da Seleção:

ETAPA	DESCRIÇÃO	PERÍODO
1	Publicação do Edital de Chamamento Público	30 dias
2	Recebimento dos envelopes com as propostas (ENVELOPE 1) e documento de habilitação (ENVELOPE 2) – Sessão Pública	1 dia
3	Etapa competitiva de avaliação das propostas pela Comissão de Seleção	2 dias
4	Divulgação do resultado preliminar. Convocação, por e-mail, para reabertura da sessão de julgamento e publicação do resultado	2 dias
5	Continuidade da sessão, abertura do envelope 2	3 dias
6	Análise dos recursos pela Comissão de Seleção	5 dias
7	Homologação e publicação do resultado definitivo da fase de seleção, com divulgação das decisões recursais proferidas (se houver)	5 dias

6.2 – A verificação do cumprimento dos requisitos para a celebração da parceria (arts. 33 e 34, da Lei n.º 13.019, de 2014) e a não ocorrência de impedimento para a celebração da parceria (art. 39, da Lei n.º 13.019, de 2014) é posterior à etapa competitiva de julgamento das propostas, sendo analisada apenas a documentação apresentada pela(s) OSC(s) selecionada(s) (mais bem classificada/s), nos termos do art. 28 da Lei n.º 13.019, de 2014.

6.3 – Etapa 1: Publicação do Edital de Chamamento Público

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

6.4 – Etapa 2: Envio das propostas e da documentação de classificação pelas OSCs.

6.4.1 – As propostas e os documentos de habilitação deverão ser entregues na sede da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, localizada na Av. Brasil, n.º 2.001, 6º andar, Centro, Juiz de Fora/MG, na data e horário designados para a sessão presencial de credenciamento e entrega de documentos pelas OSCs, por meio de 02

(dois) envelopes lacrados e com identificação da instituição proponente e meios de contato, contendo o seguinte:

a) **ENVELOPE 1** – “Proposta – Edital de Chamamento Público n.º 03/2022 – SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO - COZINHA COMUNITÁRIA - BENFICA”.

b) **ENVELOPE 2** – “Documentos de habilitação - Edital de Chamamento Público n.º 03/2022 – SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO - COZINHA COMUNITÁRIA - BENFICA”.

6.4.2 – A proposta, em uma única via impressa, deverá ter todas as folhas rubricadas e numeradas sequencialmente e, ao final, ser assinada pelo representante legal da OSC proponente, de acordo com Anexo II.

6.4.3 – Após o prazo limite para apresentação das propostas, nenhuma outra será recebida, assim como não serão aceitos adendos ou esclarecimentos que não forem explícita e formalmente solicitados pela Administração Pública.

6.4.4 – Cada OSC poderá apresentar apenas uma proposta. Caso venha a apresentar mais de uma proposta dentro do prazo, será considerada apenas a última proposta enviada.

6.4.5 – As propostas deverão conter, no mínimo, as seguintes informações:

a) a descrição da realidade do objeto da parceria e nexos com a atividade ou oferta proposta;

b) as ações a serem executadas, as metas a serem atingidas e os indicadores que aferem o cumprimento das metas, conforme estipulado no Termo de Referência; e

c) os prazos para a execução das ações e para o cumprimento das metas.

6.4.6 – Somente serão avaliadas as propostas tempestivamente cadastradas, conforme protocolo de recebimento certificado pela Administração Pública, conforme o modo de apresentação das propostas.

6.4.7 – Todos os documentos necessários à comprovação dos pontos que serão atribuídos à proposta, segundo critérios estabelecidos no subitem 6.5, deverão ser anexados e colocados **no ENVELOPE 1**, para análise e julgamento por parte da Comissão de Seleção.

6.5 – Etapa 3: Etapa competitiva de avaliação das propostas pela Comissão de Seleção e da sessão de abertura do procedimento de julgamento

6.5.1 – A Administração Pública, após o recebimento dos ENVELOPES 1 e 2, na sessão designada para tanto, fará a abertura do ENVELOPE 1 de cada proponente, na presença de todos. Deverão rubricar todas as vias de cada proposta os representantes legais de todas as OSCs participantes. Também deverá rubricar todas as vias, pelo menos, um membro da Comissão.

6.5.2 – Após a abertura e a aposição das assinaturas, a Comissão de Seleção suspenderá a sessão, para proceder à análise das propostas e da respectiva documentação apresentada por cada proponente, bem como para a realização de visita *in loco* (se cabível).

6.5.2.1 – Será lavrada ata da sessão de credenciamento e de recebimento dos ENVELOPES 1 e 2, que conterá a indicação formal de e-mail para notificação do representante legal de cada OSC para a sessão de continuidade da análise e julgamento das propostas (item 6.6).

6.5.2.2 – A convocação para a sessão de continuidade do julgamento, item 6.6 far-se-á mediante envio de e-mail para o endereço eletrônico apresentado por cada OSC, conforme item 6.5.2.1, considerando-se DESCLASSIFICADA a OSC que não comparecer, pessoalmente, por seu representante legal, em cada etapa da sessão de credenciamento e de análise e julgamento das propostas, itens 6.5 e 6.6.

6.5.3 – Nesta etapa, de caráter eliminatório e classificatório, a Comissão de Seleção analisará as propostas apresentadas pelas OSCs concorrentes. A análise e o julgamento das propostas serão realizadas pela Comissão de Seleção, que terá total independência técnica para exercer seu julgamento.

6.5.4 – As propostas deverão conter informações que atendam aos critérios de julgamento estabelecidos na Tabela 2 abaixo, observado o contido no Termo de Referência.

6.5.5 – A avaliação individualizada e a pontuação serão feitas com base nos critérios de julgamento apresentados no quadro a seguir:

Tabela 2: Critérios de julgamento e pontuação das propostas (ENVELOPE 1):

ITEM	PONTUAÇÃO	DESCRIÇÃO DOS CRITÉRIOS
(A) Experiência Geral da OSC na execução de programas, projetos ou ações voltados a área de educação, saúde,	- A partir de 04 (quatro) programas ou ações = 20 pontos; - De 02 (dois) a 04 (quatro) programas ou ações = 10 pontos;	A comprovação se dará na etapa competitiva (ENVELOPE 1) através da apresentação de atestado ou declaração expedido por pessoa de direito público ou privado que tenha firmado parceria ou contratado a OSC; ou cópia de Termo de

ITEM	PONTUAÇÃO	DESCRIÇÃO DOS CRITÉRIOS
segurança alimentar, desenvolvimento ou assistência social, nos últimos 5 (cinco) anos	- Até 01 (um) programas, projeto ou ação = 5 pontos; e - Nenhum programa, projeto ou ação = 0 ponto. Nota máxima: 20 pontos	parceria/contrato; ou publicação em Diário Oficial. Obs: a atribuição de nota “zero” neste critério implica na eliminação da proposta, conforme o art.33, V, alínea “b” da Lei n.º 13.019, de 2014
(B) Planejamento da Execução Financeira do custeio do serviço	- Valor da proposta igual ou superior ao valor Referência do Edital = 0 ponto; - Valor da proposta inferior ao valor de referência do Edital, nas seguintes proporções: - 0,01% a 2% inferior = 02 pontos; - 2,1% a 5% inferior = 05 pontos; - 5,1% a 10% inferior = 10 pontos; - 10,1% a 20% inferior = 15 pontos; - Acima de 20% inferior = 20 pontos. Nota Máxima: 20 pontos	Obs: a atribuição de nota “zero” neste critério não implica na eliminação da proposta.
(C) Detalhamento da estrutura física e infraestrutura adequada para a execução do serviço Observação: as OSCs, através de avaliação técnica, terão seus apontamentos comprovados ou não, podendo ter sua pontuação redimensionada de acordo com o resultado desta avaliação. É obrigatório descrever o endereço completo da unidade executora.	- Não atendimento ou atendimento não satisfatório dos dois itens = 0 ponto; - Atendimento do item 1 de forma satisfatória = 10 pontos; - Atendimento dos itens 1 e 2 de forma satisfatória = 20 pontos. Nota Máxima: 20 pontos	1) Estrutura física e infraestrutura adequadas para a execução do serviço conforme Proposta de Execução apresentada. 2) Além da estrutura física e infraestrutura para a execução do serviço, garante acesso à edificação adequada em caso de necessidade; possuindo rampas quando necessário, largura das portas, mesa e banheiro adaptado para os usuários, de acordo com as normas da ABNT (NBR 9050/2015) e/ou com adaptações razoáveis (Lei 13.146/2015) Obs: a atribuição de nota “zero” neste critério não implica na eliminação da proposta.
(D) Descrição de estratégia metodológica para o	- Não atendimento ou atendimento não satisfatório dos dois itens = 0 ponto;	1) Apresentação de estratégia metodológica para distribuição das refeições no horário de atendimento.

ITEM	PONTUAÇÃO	DESCRIÇÃO DOS CRITÉRIOS
atendimento adequado do público no horário de funcionamento determinado.	- Atendimento do item 1 de forma satisfatória = 5 pontos; - Atendimento do item 2 de forma satisfatória = 10 pontos; - Atendimento dos itens 1 e 2 de forma satisfatória = 20 pontos. Nota máxima: 20 pontos	2) Apresentação da estratégia metodológica de controle e fila e abordagem para identificação de usuário para acesso à refeição Obs: a atribuição de nota “zero” neste critério não implica na eliminação da proposta.
(E) Descrição de estratégia metodológica da forma de avaliação das experiências dos usuários atendidos.	- Não atendimento ou atendimento não satisfatório dos dois itens = 0 ponto; - Atendimento do item 1 de forma satisfatória = 5 pontos; - Atendimento do item 2 de forma satisfatória = 10 pontos; - Atendimento dos itens 1 e 2 de forma satisfatória = 20 pontos. Nota máxima: 20 pontos	1) Apresentação de estratégia metodológica para avaliação das experiências dos usuários atendidos com pelo menos 50% do público 2) Apresentação de dos indicadores para análise da avaliação das experiências. Obs: a atribuição de nota “zero” neste critério não implica na eliminação da proposta.
TOTAL FINAL	100 pontos	

6.5.6 – A falsidade de informações poderá acarretar a eliminação da proposta, podendo ensejar, ainda, na aplicação de sanção administrativa contra a instituição proponente e comunicação do fato às autoridades competentes, inclusive para apuração do cometimento de eventual crime.

6.5.7 – A OSC proponente deverá descrever minuciosamente as experiências relativas ao critério de julgamento, informando as ações desenvolvidas, sua duração, financiador(es), local ou abrangência, beneficiários, resultados alcançados, dentre outras informações ou dados colocados, por cada OSC, em sua respectiva proposta, para fins de obtenção de pontuação e que serão, necessariamente, exigidas na celebração do Termo de parceria e durante toda execução da oferta.

6.5.8 – Para classificação das Propostas de Execução, a Comissão de Seleção obedecerá a uma ordem decrescente, considerando aquelas melhores pontuadas em cada item.

6.5.9 - Em caso de eventual empate nas notas finais, os critérios adotados para desempate serão os seguintes, em ordem decrescente de prioridade:

- a) maior nota no item “Planejamento da Execução Financeira de custeio do serviço”;
- b) maior nota no item “Experiência Geral da OSC na execução de programas, projetos ou ações voltados a área de educação, saúde, segurança alimentar, desenvolvimento ou assistência social”;
- c) maior nota no item “Detalhamento da estrutura física e infraestrutura adequada para a execução do serviço”
- d) maior nota no item “Descrição de estratégia metodológica para o atendimento adequado do público no horário de funcionamento determinado”;
- e) maior nota no item “Descrição de estratégia metodológica da forma de avaliação das experiências dos usuários atendidos”;
- f) sorteio.

6.6 – Etapa 4: Da convocação para continuidade da sessão de julgamento

6.6.1 – Após a análise, julgamento e classificação das propostas pela Comissão de Seleção, os proponentes serão convocados, por e-mail, para reabertura da sessão de julgamento, quando:

- a) Será divulgado o resultado do julgamento das propostas e a respectiva classificação;
- b) Será aberto o ENVELOPE 2 – habilitação da OSC classificada em primeiro lugar.

6.6.2 – A divulgação, mediante convocação das OSCs por e-mail, da data de reabertura da sessão ocorrerá com antecedência mínima de 05 (cinco) dias de sua realização.

6.7 – Etapa 5: Da continuidade da sessão de julgamento e da divulgação do resultado

6.7.1 – A reabertura da sessão ocorrerá em data fixada pela Comissão de Seleção, mediante convocação prévia dos participantes por e-mail, conforme itens 6.6.1 e 6.6.2.

6.7.2 – Iniciada a sessão, será divulgado o julgamento da Comissão com a respectiva ordem de classificação, conforme estabelecido no item 6.5.9.

6.7.3 – Divulgado o resultado, será aberto o envelope de habilitação (**ENVELOPE 2**) da OSC classificada em primeiro lugar.

6.7.4 – Para fins de comprovação do cumprimento dos requisitos previstos no inciso I do art. 2º, nos incisos I a V do art. 33 e nos incisos II a VII do art. 34, da Lei nº 13.019, de 2014, e a não ocorrência de hipóteses que incorra nas vedações de que trata o art. 39 da

do mesmo diploma legal, referentes à habilitação, serão verificados os seguintes documentos:

- a) Cópia do estatuto registrado e suas alterações, em conformidade com as exigências previstas no art. 33 da Lei n.º 13.019, de 2014;
- b) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ, emitido no sítio eletrônico oficial da Secretaria da Receita Federal do Brasil, para demonstrar que a OSC existe há, no mínimo, 01 (um) ano com cadastro ativo;
- c) Comprovações de experiência prévia na realização do objeto da parceria ou de objeto de natureza semelhante de, no mínimo, 02 (dois) anos de capacidade técnica e operacional, podendo ser admitidos, sem prejuízo de outros:
 - I. Instrumentos de parceria firmados com órgãos e entidades da Administração Pública, organismos internacionais, empresas ou outras OSCs;
 - II. Relatórios de atividades com comprovação das ações desenvolvidas;
 - III. Publicações, pesquisas e outras formas de produção de conhecimento realizadas pela OSC ou a respeito dela;
 - IV. Currículos profissionais de integrantes da OSC, sejam dirigentes, conselheiros, associados, cooperados, empregados, entre outros;
 - V. Declarações de experiência prévia e de capacidade técnica no desenvolvimento de atividades ou projetos relacionados ao objeto da parceria ou de natureza semelhante, emitidas por órgãos públicos, instituições de ensino, redes, OSCs, movimentos sociais, empresas públicas ou privadas, conselhos, comissões ou comitês de políticas públicas; ou
 - VI. Prêmios de relevância recebidos no País ou no exterior pela OSC;
- d) Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;
- e) Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – CRF/FGTS;
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- g) Apresentar cópia da ata de eleição do quadro dirigente atual, bem como relação nominal atualizada dos dirigentes da entidade, conforme estatuto, com endereço, telefone, endereço de correio eletrônico, número e órgão expedidor da carteira de identidade e número do CPF de cada um deles, inciso III da Lei n.º 13.019, de 2014 (art. 34, incisos V e VI, da Lei n.º 13.019, de 2014);
- h) Cópia de documento que comprove que a OSC funciona no endereço por ela declarado, como conta de consumo ou contrato de locação;
- i) Certidão comprovando a regularidade perante a Fazenda do Município de Juiz de Fora;

- j) Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de Minas Gerais;
- k) Declaração do representante legal da OSC com informação de que a organização e seus dirigentes não incorrem em quaisquer das vedações previstas no art. 39 da Lei n.º 13.019, de 2014, as quais deverão estar descritas no documento, conforme modelo no Anexo VI – Declaração de Não Ocorrência de Impedimentos;
- l) Declaração do representante legal da OSC sobre a existência de condições materiais da organização ou sobre a previsão de contratar ou adquirir com recursos da parceria, conforme Anexo IV – Declaração Sobre Instalações e Condições Materiais;
- m) Caso a OSC não esteja cadastrada como contribuinte no Município de Juiz de Fora deverá apresentar Declaração, firmada por seu representante legal, sob as penas da lei, de não cadastramento e de que nada deve à Fazenda do Município de Juiz de Fora, conforme Anexo IX - Declaração de Inexistência de Débitos Municipais;
- n) Declaração, sob as penas da lei, de que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, conforme Anexo V.

6.7.5 - A documentação exigida no item 6.7.4 deverá ser entregue, em envelope lacrado (ENVELOPE 2), na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA) - Avenida Brasil nº 2001, 6º andar, Centro, Juiz de Fora, dirigido à Comissão de Seleção do Chamamento Público, na data e horário determinados no edital.

6.7.5.1 – Serão consideradas regulares as certidões positivas com efeito de negativa, na forma da lei.

6.7.6 – Se for considerada habilitada a OSC classificada em primeiro lugar, será divulgado, na hora, o resultado final do certame.

6.7.6.1 – Nos Termos do §1º do art. 28 da Lei nº 13.019, de 2014, se, eventualmente, foi considerada INABILITADA a OSC classificada em primeiro lugar, por não atender os requisitos exigidos nos arts. 33 e 34 da referida Lei, será aberto ENVELOPE 2 – HABILITAÇÃO – da OSC classificada em segundo lugar e, assim sucessivamente, até que se logre obter o resultado final.

6.8 – Etapa 6: Interposição de recursos e análise dos recursos pela Comissão de Seleção

6.8.1 – Haverá fase recursal após a divulgação do resultado do processo de seleção.

6.8.2 – As Organizações da Sociedade Civil poderão apresentar recurso contra o resultado do processo de seleção à Comissão encarregada do referido procedimento, no prazo

máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de sua publicação no Diário Oficial Eletrônico do Município;

6.8.3 – Os recursos serão apresentados através de petição simples, subscrita pela (o) responsável legal da OSC recorrente ou por Procurador devidamente constituído, endereçada à Comissão de Seleção e protocolada na sede da Secretaria Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SEAPA, à Av. Brasil, 2001, 6º andar, ou através do Portal da Prefeitura Ágil – protocolo.

6.8.4 – Havendo recursos, a Comissão de Seleção os analisará.

6.8.5 – Interposto recurso, a Administração Pública dará ciência dele aos demais interessados através de e-mail, encaminhando-lhes, anexas, cópias das petições recursais, com vistas à eventual oferta de contrarrazões.

6.8.6 – É assegurado a todos os participantes obter cópia dos elementos dos autos indispensáveis à defesa de seus interesses, preferencialmente por via eletrônica, arcando somente com os devidos custos.

6.8.7 – A Comissão de Seleção terá o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, **contados do encerramento do prazo para oferta de contrarrazões**, para apresentar a sua análise e decisão acerca do recurso apresentado.

6.8.8 – Não caberá novo recurso da decisão proferida nos Termos do item 6.8.7.

6.9 – Etapa 7: Homologação e publicação do resultado definitivo da fase de seleção, com divulgação das decisões recursais proferidas (se houver)

6.9.1 – Encerrada a fase de julgamento dos recursos ou transcorrido o prazo para a sua interposição, a Administração Pública deverá homologar e divulgar, no Diário Oficial Eletrônico do Município, as decisões recursais proferidas e o resultado definitivo do processo de seleção.

6.9.2 – A homologação do resultado não gera direito para a Organização da Sociedade Civil à celebração da parceria.

6.9.3 – Após o recebimento e julgamento das propostas, havendo uma única OSC com proposta classificada (não eliminada), e desde que atendidas as exigências deste Edital, a Administração Pública poderá dar prosseguimento ao processo de seleção e convocá-la para iniciar o processo de celebração.

7 – DA FASE DE CELEBRAÇÃO

7.1 – A fase de celebração observará as seguintes etapas até a assinatura do instrumento de parceria.

Tabela 3: Etapas da fase da celebração

ETAPA	DESCRIÇÃO
1	Convocação da OSC selecionada para apresentação do Plano de Trabalho
2	Análise do Plano de Trabalho
3	Parecer de órgão técnico e assinatura do Termo de Colaboração
4	Publicação do extrato do Termo de Colaboração no Diário Oficial do Município

7.2 – Etapa 1: Convocação da OSC selecionada para apresentação do plano de trabalho

7.2.1 Para a celebração da parceria, a Administração Pública Municipal convocará a OSC selecionada para, no prazo de 02 (dois) dias corridos a partir da convocação, apresentar o seu Plano de Trabalho, conforme Anexo III, deste Edital.

7.2.2 – O plano de trabalho deverá conter, no mínimo, os seguintes elementos:

- a) a descrição da realidade objeto da parceria, devendo ser demonstrado o nexo das ações com as metas a serem atingidas;
- b) a forma de execução das ações.
- c) a descrição de metas quantitativas e mensuráveis a serem atingidas;
- d) a definição dos indicadores, documentos e outros meios a serem utilizados para a aferição do cumprimento das metas;
- e) a previsão de receitas e a estimativa de despesas a serem realizadas na execução das ações, incluindo os encargos sociais e trabalhistas e a discriminação dos custos diretos e indiretos necessários à execução do objeto;
- f) os valores a serem repassados mediante cronograma de desembolso;

7.3 – Etapa 2: Análise do plano de trabalho

7.3.1 – A Administração Pública Municipal examinará o Plano de Trabalho apresentado pela OSC selecionada ou, se for o caso, pela OSC imediatamente mais bem classificada que tenha sido convocada.

7.3.2. – Somente será aprovado o plano de trabalho que estiver de acordo com as informações já apresentadas na proposta formulada pela OSC, observados os Termos e as condições constantes neste Edital e em seus anexos. Para tanto, a administração pública municipal poderá solicitar a realização de ajustes no plano de trabalho.

7.3.3 – Deverão constar, obrigatoriamente, do Plano de Trabalho, todas as informações, dados e condições estipulados pelas OSCs em suas respectivas propostas, especialmente aquelas destinadas à percepção de pontuação, vez que deverão ser mantidos na integralidade durante toda a execução da parceria.

7.3.4 – O Plano de Trabalho, em qualquer caso, sem prejuízo do disposto no item 7.3.3, deverá contemplar, integralmente, todas as informações, dados e condições constantes do Termo de Referência.

7.4 Etapa 3: Parecer de órgão técnico e assinatura do Termo de Colaboração

7.4.1 – A celebração do instrumento de parceria dependerá da adoção das providências impostas pela legislação vigente, incluindo a aprovação do plano de trabalho, a emissão do parecer técnico pelo órgão ou entidade pública municipal, as designações do gestor da parceria e da Comissão de Monitoramento e Avaliação, e de prévia dotação orçamentária para execução da parceria.

7.4.2 – A aprovação do Plano de Trabalho não gerará direito à celebração da parceria.

7.4.3 – No período entre a apresentação da documentação prevista na Etapa 1 da fase de celebração e a assinatura do instrumento de parceria, a OSC fica obrigada a informar qualquer evento superveniente que possa prejudicar a regular celebração da parceria, sobretudo quanto ao cumprimento dos requisitos e exigências previstos para celebração.

7.4.4. – A OSC deverá comunicar alterações em seus atos societários e no quadro de dirigentes, quando houver.

7.5 Etapa 4: Publicação do extrato do Termo de Colaboração no Diário Oficial do Município

7.5.1 – O Termo de Colaboração somente produzirá efeitos jurídicos após a publicação do respectivo extrato no meio oficial de publicidade da administração pública (art. 38 da Lei nº 13.019, de 2014).

8 - PRAZO

8.1. O presente Termo de Cooperação vigorará pelo prazo de 12 meses a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado 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.

9 – REMUNERAÇÃO DO SERVIÇO

9.1. A remuneração do serviço concedido será realizada através de tarifa a ser definida após as etapas competitiva e de habilitação, sendo o valor base unitário de **R\$ 9,67** (nove reais e sessenta e sete centavos), e os quantitativos totais mensais e anuais, constam no Item 17 do Termo de Referência, anexo I deste Edital

9.2. A Prefeitura de Juiz de Fora custeará 100% do valor mencionado no item 9.1, de até 300 (trezentas) refeições diárias a serem fornecidas à população inscrita no CadÚnico que se encontrem em situação de extrema pobreza - insegurança alimentar grave, o que corresponde ao valor mensal de até R\$ 89.918,12 (oitenta e nove mil e novecentos e dezoito reais e doze centavos).

9.3. O quantitativo de até 300 (trezentas) refeições será fornecido no local a ser indicado pela Organização Parceira, devendo estar localizado no bairro de Benfica, Juiz de Fora.

9.3.1 O valor da locação de espaço no bairro de Benfica está prevista na formação de custo, deste Edital e limitada à R\$ 4.000,00 (cinco mil reais) mensais.

10 – PROGRAMAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

10.1 - Para fazer frente às despesas envolvidas na execução dos serviços descritos no objeto deste Edital, serão utilizados recursos referentes à seguinte 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

10.2 - 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).

10.2.1 - 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.

10.2.2 - 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.

10.3 - 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.

10.4 - 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)

10.5 - As liberações de recursos obedecerão ao cronograma de desembolso, que guardará consonância com as metas da parceria, observado o disposto no art. 48º da Lei nº 13.019, de 2014, e nos arts. 33 e 34 do Decreto nº 8.726, de 2016

10.6 - Nas contratações e na realização de despesas e pagamentos em geral efetuados com recursos da parceria, a OSC deverá observar o instrumento de parceria e a legislação vigente, em especial o disposto nos incisos XIX e XX do art. 42, nos arts. 45 e 46 da Lei nº 13.019, de 2014 e nos arts. 34 a 42 do Decreto nº 8.726, de 2016. Fica expressamente admitida, em caráter excepcional, a realização de pagamentos em espécie, nos termos e limites previstos no art. 38, do Decreto nº 8.726, de 2016.

10.7 - 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:

a) 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);

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

c) 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;

10.8 - É vedado remunerar, a qualquer título, com recursos vinculados à parceria, servidor ou empregado público, inclusive aquele que exerça cargo em comissão ou função de confiança, de órgão ou entidade pública da Administração Pública Municipal, ou seu cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o segundo grau, ressalvadas as hipóteses previstas em lei específica ou na Lei de Diretrizes Orçamentárias do Município.

10.9 - Eventuais saldos financeiros remanescentes dos recursos públicos transferidos, inclusive os provenientes das receitas obtidas das aplicações financeiras realizadas, serão devolvidos à Administração Pública por ocasião da conclusão, denúncia, rescisão ou extinção da parceria, nos termos do art. 52, da Lei nº 13.019, de 2014

10.10 - O instrumento de parceria será celebrado de acordo com a disponibilidade orçamentária e financeira, respeitado o interesse público e desde que caracterizadas a oportunidade e conveniência administrativas.

10.11 - A seleção de propostas não obriga a Administração Pública a firmar o instrumento de parceria com quaisquer dos proponentes, os quais não têm direito subjetivo ao repasse financeiro.

11 – REAJUSTE E ALTERAÇÕES:

11.1. Reajuste: O reajuste será admitido após o transcurso do intervalo mínimo de 01 (um) ano, contado a partir da data do orçamento a que a proposta se referir e seu deferimento 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, tiverem mais de 65 anos de idade e/ou com necessidades especiais e/ou forem gestantes.

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

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

13.6 - Responsabilizar-se e arcar com o pagamento das remunerações e cumprimento dos demais direitos previdenciários e trabalhistas dos funcionários da Organização da Sociedade Civil, inexistindo qualquer vínculo desses funcionários com o Poder Concedente.

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.

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

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.

15 – VIGÊNCIA

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

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

16 – DA PRESTAÇÃO DE CONTAS

16.1 - 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:

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

16.1.2 - 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.

16.2 - 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.

16.3 - 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.

16.4 - 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;

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

16.4.2 - 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.

16.4.3 - 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.

16.5 - 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.

16.5.1 - 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.

16.5.2 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.

16.5.3 - 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.

16.5.4 - 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.

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

17 – SANÇÕES E PENALIDADES

17.1 - 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.

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

17.3 - 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.

17.4 - 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.

17.5 - 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.

18. DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1 O presente Edital será divulgado em página do sítio eletrônico oficial da PREFEITURA MUNICIPAL DE JUIZ DE FORA, na internet, no prazo de 30 (trinta) dias para apresentação de propostas, contado da data de publicação do Edital

18.2. 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.

18.2.1 - 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, pelo e-mail seapacozinha@pjf.mg.gov.br. Os esclarecimentos serão prestados pela Comissão de Seleção.

18.2.2. - 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.

18.2.3 - 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.

18.3 - 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.

18.4 - 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.

18.5 - 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.

18.6 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.

18.7 - 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.

18.7.1 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.

18.8 - 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.

18.8.1 - 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.

18.9 - 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.

18.10 - 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, deverá seguir os parâmetros a serem adotados nos Decretos Municipais de encerramento e abertura do exercício financeiro.

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

18.12 - 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.

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

19 – DOS ANEXOS

19.1. 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, ____ de _____ 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 = número de refeições servidas x tempo médio de preparo
jornada de trabalho x 60 minutos

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

I.P.F = 9,37,6 (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.

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.

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.

16.3.4 - 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.

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

16.4. Dos bens e direitos remanescentes

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

16.4.2 - 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.

16.4.3 - 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. PLANILHA DE COMPOSIÇÃO E FORMAÇÃO DE PREÇO

17.2 Resumo do Valor Unitário da Refeição e metodologia de formação de preço

17.2.1 - O presente Termo de Referência tem como estimativa o pagamento de 100% dos custos de até 300 (trezentas) refeições/dia, totalizando o investimento de R\$ 89.918,12 (oitenta e nove mil e novecentos e dezoito reais e doze centavos) por mês, para atendimento da população em situação de vulnerabilidade social e alimentar, de extrema pobreza inscrita no Cadastro Único, prioritariamente população em situação de rua.

Resumo - Almoço	Valor por refeição
Custo de mão de obra por refeição	2,96
Custo de gêneros alimentícios por refeição	6,08
Custo indiretos por refeição	0,20
Custo de locação	0,43
Custo da Refeição	R\$ 9,67

CUSTO COM MÃO-DE-OBRA DIRETA					
CARGO	Fonte da Base Salarial	Remuneração	Quantidade	Custo Mensal por Posto de Trabalho	Total de Custo Mensal*
NUTRICIONISTA	Média salarial de Minas Gerais - Conselho Regional de Nutrição 9 Região	R\$ 2.715,61	1	R\$ 4.676,05	R\$ 4.676,05
COZINHEIRO	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.551,50	2	R\$ 2.989,45	R\$ 5.978,90
AUXILIAR DE COZINHA	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.432,80	4	R\$ 2.810,74	R\$ 11.242,96
SERVIÇOS GERAIS	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.215,23	2	R\$ 2.810,74	R\$ 5.621,48
TOTAL		R\$ 6.442,53	9	R\$ 13.286,98	R\$ 27.519,39

CUSTO COM MÃO-DE-OBRA DIRETA					
CARGO	Fonte da Base Salarial	Remuneração	Quantidade	Custo Mensal por Posto de Trabalho	Total de Custo Mensal*
Custo com MÃO DE OBRA POR REFEIÇÃO					R\$ 2,96
I.P.F = 9 FUNCIONÁRIOS					

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS INDIRETOS E DE CONSUMO	TOTAL MENSAL
Material de limpeza, higiene, EPI e conservação de alimentos e amostras	R\$ 300,00
Energia elétrica	R\$ 700,00
Gás	R\$ 300,00
Água	R\$ 300,00
Descartáveis e material de escritório	R\$ 300,00

TOTAL	R\$ 1.900,00
--------------	--------------

Custos Indiretos e de Consumo por refeição	R\$ 0,20
--	----------

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS FIXO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL	TOTAL MENSAL
Média de locação de imóvel no bairro de Benfica	R\$ 4.000,00

CUSTO FIXO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL POR REFEIÇÃO	R\$ 0,43
--	----------

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
PRATO PROTEICO									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por	Fator de corre	Fator de cocç	PESO LÍQUIDO Porção	Frequência de utilizaçã	Consumo per capta	Consumo per capta	Custo unitário	Custo Mensal

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
	pesoa (gramas)	ção	ão	diária por pesoa (gramas)	o no mês	mensal (gramas)	mensal (KG)	(R\$)	(R\$)
carne bovina, tipo coxão mole	154	1,05	0,77	120	1	154	0,15	R\$ 23,00	R\$ 3,53
paleta bovina	164	1,14	0,77	120	1	164	0,16	R\$ 28,00	R\$ 4,60
carne bovina, tipo acém	162	1,12	0,77	120	4	648	0,65	R\$ 28,00	R\$ 18,14
carne bovina, tipo músculo	197	1,18	0,77	140	4	790	0,79	R\$ 26,98	R\$ 21,30
fígado bovino	169	1,07	0,77	130	1	169	0,17	R\$ 12,50	R\$ 2,11
carne bovina com osso (costela)	230	1,05	0,77	180	1	230	0,23	R\$ 24,55	R\$ 5,66
frango em peças tipo coxa, sobrecoxa	259	1,05	0,61	180	3	778	0,78	R\$ 10,18	R\$ 7,92
peito de frango	231	1,39	0,61	130	3	694	0,69	R\$ 15,95	R\$ 11,07

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
Lombo	213	1,19	0,77	150	1	213	0,21	R\$ 25,55	R\$ 5,44
Pernil, peça sem osso	213	1,19	0,77	150	1	213	0,21	R\$ 18,00	R\$ 3,83
peixe tipo merluza em filé	194	1,19	0,70	130	1	194	0,19	R\$ 26,59	R\$ 5,15
Ovo cozido ou omelete	176	1,12	0,95	150	1	176	0,18	R\$ 10,27	R\$ 1,80
					22	TOTAL MENSAL			R\$ 90,57
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL			R\$ 2,92
						TOTAL PARA 300 COMENSAIS			R\$ 27.170,91
SALADAS									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (gramas)	Consumo per capita mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
VEGETAIS TIPO A									
Acelga	123	1,54	1,00	80	4	493	0,49	R\$ 6,21	R\$ 3,06
Agrião	107	1,34	1,00	80	2	214	0,21	R\$ 3,75	R\$ 0,80
alface cresa	117	1,46	1,00	80	4	467	0,47	R\$ 6,34	R\$ 2,96
almeirão	90	1,12	1,00	80	4	358	0,36	R\$ 8,00	R\$ 2,87
couve manteiga	120	1,50	1,00	80	2	240	0,24	R\$ 8,16	R\$ 1,96
repolho	86	1,07	1,00	80	2	171	0,17	R\$ 3,47	R\$ 0,59
					18				R\$ 12,25
VEGETAIS TIPO B									
pepino comum	103	1,29	1,00	80	2	206	0,21	R\$ 5,60	R\$ 1,16
tomate	100	1,25	1,00	80	6	600	0,60	R\$ 5,22	R\$ 3,13

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
beterraba	176	1,53	0,87	100	3	528	0,53	R\$ 4,16	R\$ 2,19
cenoura	134	1,17	0,87	100	3	403	0,40	R\$ 4,18	R\$ 1,69
chuchu	150	1,35	0,90	100	2	300	0,30	R\$ 3,34	R\$ 1,00
abóbora	125	1,33	1,06	100	2	251	0,25	R\$ 3,70	R\$ 0,93
					18				R\$ 10,10
VEGETAIS TIPO C									
batata doce	152	1,21	0,94	120	2	305	0,30	R\$ 4,93	R\$ 1,50
batata inglesa	151	1,21	0,95	120	2	302	0,30	R\$ 4,02	R\$ 1,22
					4				R\$ 2,72
LEGUMINOSAS									
grão de bico ou soja	42	1,03	2,43	100	6	254	0,25	R\$ 9,25	R\$ 2,35
						TOTAL MENSAL			R\$ 27,42

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL		R\$ 0,88	
						TOTAL PARA 1000 COMENSAIS		R\$ 8.224,89	
ACOMPANHAMENTOS									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (gramas)	Consumo per capita mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
arroz polido, longo fino tipo 1	86	1,00	2,33	200	22	1888	1,89	R\$ 2,75	R\$ 5,19
feijão carioca	83	1,05	1,89	150	4	333	0,33	R\$ 5,29	R\$ 1,76
feijão preto	83	1,05	1,89	150	18	1500	1,50	R\$ 5,99	R\$ 8,99
						TOTAL MENSAL			R\$ 15,94
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL			R\$ 0,51

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
						TOTAL PARA 300 COMENSAIS		R\$ 4.782,44	
GUARNIÇÕES									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (gramas)	Consumo per capita mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
farinha de mandioca (farofa)	90	1,00	1,00	90	2	180	0,18	R\$ 3,66	R\$ 0,66
farinha de milho (farofa)	90	1,00	1,00	90	2	180	0,18	R\$ 11,78	R\$ 2,12
fubá (polenta)	40	1,00	2,50	100	4	160	0,16	R\$ 3,19	R\$ 0,51
massa alimentícia seca (macarrão, lasanha, nhoque)	129	1,00	1,94	250	5	644	0,64	R\$ 4,00	R\$ 2,58
farinha de trigo (torta)	120	1,00	1,00	120	1	120	0,12	R\$ 3,41	R\$ 0,41
leite UHT integral	50	1,00	1,00	50	1	50	0,05	R\$	R\$ 0,17

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
(torta)								3,42	
ovo tipo médio branco (torta)	56	1,12	1,00	50	1	56	0,06	R\$ 10,27	R\$ 0,58
margarina (torta)	50	1,00	1,00	50	1	50	0,05	R\$ 11,58	R\$ 0,58
amido de milho	50	1,00	1,00	50	1	50	0,05	R\$ 5,80	R\$ 0,29
fermento químico	1	1,00	1,00	1	1	1	0,00	R\$ 19,16	R\$ 0,02
milho enlatado	80	1,00	1,00	80	1	80	0,08	R\$ 11,40	R\$ 0,91
queijo tipo mussarela	20	1,00	1,00	20	1	20	0,02	R\$ 40,00	R\$ 0,80
canjiquinha	43	1,00	2,33	100	1	43	0,04	R\$ 3,96	R\$ 0,17
abóbora	125	1,33	1,06	100	2	251	0,25	R\$ 3,70	R\$ 0,93
batata inglesa	151	1,21	0,95	120	1	151	0,15	R\$ 4,93	R\$ 0,75
batata doce	152	1,21	0,94	120	1	152	0,15	R\$	R\$ 0,61

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
								4,02	
mandioca	143	1,31	1,10	120	1	143	0,14	R\$ 4,00	R\$ 0,57
inhame	165	1,40	1,02	120	1	165	0,16	R\$ 5,40	R\$ 0,89
						TOTAL MENSAL		R\$ 13,54	
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL		R\$ 0,44	
						TOTAL PARA 300 COMENSAIS		R\$ 4.061,99	
TEMPEROS									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (gramas)	Consumo per capita mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
alho descascado	7	1,30	1,00	5	22	143	0,14	R\$ 26,26	R\$ 3,76
cebola	31	1,53	1,00	20	22	673	0,67	R\$	R\$ 2,90

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
								4,31	
cebolinha	6	1,18	1,00	5	22	130	0,13	R\$ 4,28	R\$ 0,56
salsinha	6	1,10	1,00	5	22	121	0,12	R\$ 10,00	R\$ 1,21
extrato de tomate	10	1,00	1,00	10	11	110	0,11	R\$ 6,00	R\$ 0,66
limão taiti	8	1,66	1,00	5	22	183	0,18	R\$ 4,51	R\$ 0,82
louro seco	1	1,00	1,00	1	22	22	0,02	R\$ 13,00	R\$ 0,29
óleo composto/oliva	3	1,00	1,00	3	22	66	0,07	R\$ 18,00	R\$ 1,19
óleo de soja refinado	3	1,00	1,00	3	22	66	0,07	R\$ 8,44	R\$ 0,56
sal refinado	5	1,00	1,00	5	22	110	0,11	R\$ 0,80	R\$ 0,09
vinagre	1	1,00	1,00	1	22	22	0,02	R\$ 4,65	R\$ 0,10

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
						TOTAL MENSAL		R\$ 12,13	
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL		R\$ 0,39	
						TOTAL PARA 300 COMENSAIS		R\$ 3.638,12	
SOBREMESAS									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (gramas)	Consumo per capita mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
Frutas das safra									
banana nanica	199	1,66	1,00	120	4	797	0,80	R\$ 3,80	R\$ 3,03
laranja pêra	180	1,50	1,00	120	4	720	0,72	R\$ 3,42	R\$ 2,46
maçã fuji	155	1,29	1	120	2	310	0,31	R\$ 5,54	R\$ 1,72
mamão	150	1,50	1	100	1	150	0,15	R\$	R\$ 0,64

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
								4,26	
manga	136	1,36	1	100	1	136	0,14	R\$ 4,64	R\$ 0,63
melancia	171	1,71	1	100	1	171	0,17	R\$ 2,46	R\$ 0,42
tangerina ponkan	163	1,36	1	120	1	163	0,16	R\$ 3,33	R\$ 0,54
					14				R\$ 9,44
Doce									
gelatina	17	1,00	3,00	50	2	33	0,03	R\$ 11,50	R\$ 0,38
pudim	10	1,00	5,00	50	2	20	0,02	R\$ 9,80	R\$ 0,20
leite integral UHT - longa vida	150	1,00	1,00	150	1	150	0,15	R\$ 3,42	R\$ 0,51
açúcar cristal	60	1,00	1,00	60	1	60	0,06	R\$ 3,06	R\$ 0,18
arroz polido, longo fino tipo 1	21	1,00	2,33	50	1	21	0,02	R\$ 2,75	R\$ 0,06

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
canjica	21	1,00	2,33	50	1	21	0,02	R\$ 6,22	R\$ 0,13
doce tablete	30	1,00	1,00	30	2	60	0,06	R\$ 8,91	R\$ 0,53
					10				R\$ 2,00
						TOTAL MENSAL			R\$ 11,44
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL			R\$ 0,37
						TOTAL PARA 300 COMENSAIS			R\$ 3.432,78
BEBIDA									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (ml)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (ml)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (ml)	Consumo per capita mensal (Litro)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
Suco de frutas (polpa da fruta natural)	120	1,00	2,50	300	22	2640	2,64	R\$ 6,55	R\$ 17,29

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS							
						TOTAL MENSAL	R\$ 17,29
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL	R\$ 0,56
						TOTAL PARA 300 COMENSAIS	R\$ 5.187,60
						Custo com gêneros por refeição almoço	R\$ 6,08

ANEXO II

FORMULÁRIO PARA PREENCHIMENTO DA PROPOSTA DE EXECUÇÃO

1 – IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL (OSC)		
NOME DA OSC:		DATA DE FUNDAÇÃO:
NOME FANTASIA DA OSC:		ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL:
NÚMERO DO CNPJ: () Matriz - Nº _____ () Filial - Nº _____		
DATA DE ABERTURA DO CNPJ:		
ENDEREÇO COMPLETO DA SEDE:		
CIDADE:	CEP:	
TELEFONE:	E-MAIL:	
ÁREA PREPONDERANTE DA OSC: () ASSISTÊNCIA SOCIAL () SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL () SAÚDE () EDUCAÇÃO () OUTROS (CITAR): ____		
BREVE APRESENTAÇÃO E HISTÓRICO DA OSC:		
2 – SOBRE A REPRESENTAÇÃO LEGAL DA OSC:		
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL:		
DATA DE NASC.:	CPF:	RG/ÓRGÃO EXPEDIDOR/UF:
CARGO:	VIGÊNCIA DO MANDATO DA ATUAL DIRETORIA: ____/____/____ A ____/____/____	
ENDEREÇO RESIDENCIAL COMPLETO:		
CIDADE:	CEP:	
TELEFONE:	E-MAIL:	
3 – FINALIDADES ESTATUTÁRIAS DA OSC CONFORME SEU ESTATUTO:		

4 – INSCRIÇÕES, REGISTROS E CADASTROS QUE A OSC POSSUI:

INSCRIÇÃO / REGISTRO / CADASTRO	SIM / NÃO	VALIDADE (se houver)
Cadastro Nacional de Entidades de Assistência Social - CNEAS		
Certificação de Entidade Beneficente de Assistência Social - CEBAS		
Outros (DESCREVER)		

5 – DESCRIÇÃO DA ORIGEM DOS RECURSOS QUE A OSC POSSUI:

Recurso	Descrição da origem do recurso	Valor do recurso em (R\$)
FEDERAL		
ESTADUAL		
MUNICIPAL		
PRÓPRIOS		
OUTROS		

6 – DESCRIÇÃO DAS DESPESAS MENSAS QUE A OSC IRÁ UTILIZAR COM O RECURSO QUE SERÁ REPASSADO PARA A EXECUÇÃO DESTA PARCERIA:

Descrição das despesas fixas de custeio	Valor da despesa em (R\$)
Descrição das despesas com recursos humanos	Valor da despesa em (R\$)
Descrição das despesas variáveis	Valor da despesa em (R\$)
Descrição das despesas eventuais	Valor da despesa em (R\$)

7 – OBJETO DA PARCERIA E USUÁRIOS:

8 – DESCRIÇÃO DO SERVIÇO:

9 – OBJETIVOS DO SERVIÇO:

10 – JUSTIFICATIVA PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO:

11 – DESCREVER AS ESTRATÉGIAS METODOLÓGICAS QUE SERÃO UTILIZADAS PARA A EXECUÇÃO:

12 – DESCREVER A COMPOSIÇÃO DA EQUIPE PROFISSIONAL MÍNIMA EXIGIDA, MENCIONANDO A FORMAÇÃO ESCOLAR, FORMAÇÃO PROFISSIONAL, CARGO, FUNÇÕES E CARGA HORÁRIA DE TRABALHO DE CADA INTEGRANTE:

13 – DESCREVER O TEMPO DE EXPERIÊNCIA PRÉVIA, QUE POSSA COMPROVAR, NA EXECUÇÃO DE PROJETOS VOLTADOS PARA O OBJETO PROPOSTO.

14 – DECLARAÇÕES:

Na qualidade de representante legal da OSC proponente, declaro, para fins de prova junto à Prefeitura de Juiz de Fora, por intermédio da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento:

a) que este formulário para preenchimento da proposta de execução **do Serviços de Fornecimento de Refeições na Modalidade Cozinha Comunitária** apresentado por esta OSC, está em conformidade com as orientações presentes no Edital N° ____/2021, da Prefeitura de Juiz de Fora, do qual estamos de acordo e validamos.

b) sob as penas da lei, em especial aquelas previstas na Lei Federal N° 7.115, de 29 de agosto de 1983, e no artigo 299 do Código Penal (falsidade ideológica), que as informações aqui prestadas são verdadeiras.

Juiz de Fora, ____ de _____ de 2021

Assinatura do representante legal da OSC

ANEXO III

PLANO DE TRABALHO

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº ____/2022

1. Identificação do Conveniente					
Entidade/Organização Proponente				CNPJ	
Endereço da Sede (AV./Rua/Nº)					
Bairro			Município		Distrito
Cx. Postal	CEP	Telefone	Fax	Telefone (contato)	
E-mail		Dados Bancários (Serão apresentados conforme especificado na cláusula xx... do Termo de Colaboração nºxx)			
Nome do Responsável Legal				CPF	
Identidade	Cargo		Data do Venc. Mandato		

2. Caracterização da Proposta		
2.1 Nome do Serviço e ou/ Programa	Período de Execução	
	Início	Término

2.2 Objeto (Descrição completa do objeto do serviço e dos objetivos que se pretende alcançar, em consonância com o Termo de Referência do edital de chamamento público que sagrou a entidade vencedora do certame)

2.3 Justificativa da Proposta

2.4 Meta Pactuada (Número, Faixa etária e perfil das pessoas beneficiárias que serão atendidas mensalmente)
--

2.5 Atividades Desenvolvidas e Fases de Execução do serviço e ou/programa (Descrever todas as atividades que serão realizadas com metas a serem alcançadas, cronograma de execução de cada atividade, bem como dias e horários que serão realizadas.

2.6 Formas de acesso ao serviço e ou/programa

3. Plano de Aplicação dos Recursos Solicitados

3.1 Demonstrativo de Custos

Custos de Investimento e/ou Custeio				
Especificação das Despesas (detalhar todas as despesas previstas para a execução do serviço e ou/programa, inclusive pequenas reformas se for o caso, vinculando-as a cada fonte de recurso que será utilizado, se Federal, Estadual ou Municipal)	Serviço e/ou Programa	Quantidade de Atendimentos	Valor	
			Mensal	Anual
TOTAL				

3.2 Capacidade Instalada (o que a entidade possui de espaço físico, materiais e RH)

Recursos Humanos vinculados à execução do serviço e/ou programa: (contratados, estagiários, voluntários, outros):

Técnicos de nível superior deverão apresentar seus respectivos registros profissionais

Recursos Materiais: (a serem despendidos para a execução do serviço e/ou programa)

Espaço Físico: (que será usado para a execução do serviço e/ou programa)

4. Cronograma de Desembolso

Concedente Recuso Municipal						
Mês	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maio	Junho
Valor						
Meta	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro
Valor						

OBS.: Quando houver valores de repasse ESTADUAL E FEDERAL especificar em cronograma individual (IDÊNTICO AO MUNICIPAL)

5. Declaração

Na qualidade de representante legal do proponente declaro, para fins de prova junto à Prefeitura Municipal de Juiz de Fora, para os efeitos e sob pena da Lei, que inexistente qualquer débito em mora ou situação de inadimplência com o Estado de Minas Gerais, Município ou qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Federal que impeça a transferência de recursos de dotações consignadas nos orçamentos do Município, na forma deste Plano de Trabalho.

Venho submeter à apreciação deste Município o presente Plano tendo em vista repasse de recursos do Termo de Colaboração e/ou Termo de Fomento.

Pede Deferimento.

Juiz de Fora, ____ de _____ de ____

Representante Legal da Entidade/organização

6. Aprovação

O Plano de Trabalho apresentado pelo proponente está de acordo com o da **Lei Federal n.º 13.019 e suas alterações**, sendo aprovado observando-se as informações contidas.

Aprovo o presente Plano de Trabalho

Gerente do Departamento (a) do órgão concedente

Juiz de Fora, ____ de _____ de ____

Aprovo o presente Plano de Trabalho e autorizo a celebração do Termo de Colaboração.

Juiz de Fora, ____ de _____ de ____

Secretário (a) do órgão concedente

ANEXO IV

DECLARAÇÃO SOBRE INSTALAÇÕES E CONDIÇÕES MATERIAIS

A Organização da Sociedade Civil _____, com sede na _____, nº _____, C.N.P.J. nº _____, DECLARA, sob as penas da lei e por ser a expressão da verdade, que possui instalações e condições materiais condizentes com as especificidades do serviço/programa a ser executado mediante Termo de Colaboração a ser celebrado com o Município de Juiz de Fora, ou que as providenciará para a celebração do Termo de Parceria, conforme previsto no art. 33,V, “c”, da Lei 13.019/2014, observado no disposto do § 5º.

Juiz de Fora/MG, ____ de ____ de 2021

(Nome e Cargo do Representante Legal da OSC)

ANEXO V

DECLARAÇÃO SOBRE TRABALHO DE MENORES

A (identificação da Organização da Sociedade Civil), por intermédio de seu representante legal _____, portador(a) da Cédula de Identidade R.G. nº _____ e inscrito no CPF sob o nº _____, DECLARA, para todos os fins, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo, a partir dos 14 anos, na condição de aprendiz.

Juiz de Fora/MG, ____ de ____ de 2021

(Nome e Cargo do Representante Legal da OSC)

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DA NÃO OCORRÊNCIA DE IMPEDIMENTOS

Declaro para os devidos fins, nos termos do art. 26, caput, inciso IX, do Decreto nº 8.726, de 2016, que a [identificação da Organização da Sociedade Civil] e seus dirigentes não incorrem em quaisquer das vedações previstas no art. 39 da Lei nº 13.019, de 2014. Nesse sentido, a citada entidade:

- Está regularmente constituída ou, se estrangeira, está autorizada a funcionar no território nacional;
- Não foi omissa no dever de prestar contas de parceria anteriormente celebrada;
- Não tem como dirigente membro de Poder ou do Ministério Público, ou dirigente de órgão ou entidade da administração pública da mesma esfera governamental na qual será celebrado o Termo de Colaboração, estendendo-se a vedação aos respectivos cônjuges ou companheiros, bem como parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o segundo grau. Observação: a presente vedação não se aplica às entidades que, pela sua própria natureza, sejam constituídas pelas autoridades ora referidas (o que deverá ser devidamente informado e justificado pela OSC), sendo vedado que a mesma pessoa figure no instrumento de parceria simultaneamente como dirigente e administrador público (art. 39, §5º, da Lei nº 13.019, de 2014);

- Não teve as contas rejeitadas pela administração pública nos últimos cinco anos, observadas as exceções previstas no art. 39, caput, inciso IV, alíneas “a” a “c”, da Lei nº 13.019, de 2014;
- Não se encontra submetida aos efeitos das sanções de suspensão de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública, suspensão temporária da participação em chamamento público e impedimento de celebrar parceria ou contrato com órgãos e entidades da esfera de governo da administração pública sancionadora e, por fim, declaração de inidoneidade para participar de chamamento público ou celebrar parceria ou contrato com órgãos e entidades de todas as esferas de governo;
- Não teve contas de parceria julgadas irregulares ou rejeitadas por Tribunal ou Conselho de Contas de qualquer esfera da Federação, em decisão irrecorrível, nos últimos 8 (oito) anos; e
- Não tem entre seus dirigentes pessoas cujas contas relativas a parcerias tenham sido julgadas irregulares ou rejeitadas por Tribunal ou Conselho de Contas de qualquer esfera da Federação, em decisão irrecorrível, nos últimos 8 (oito) anos; julgada responsável por falta grave e inabilitada para o exercício de cargo em comissão ou função de confiança, enquanto durar a inabilitação; ou considerada responsável por ato de improbidade, enquanto durarem os prazos estabelecidos nos incisos I, II e III do art. 12 da Lei nº 8.429, de 2 de junho de 1992.

Juiz de Fora/MG, ____ de _____ de 2021

(Nome e Cargo do Representante Legal da OSC)

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

A Organização da Sociedade Civil _____,
com sede na _____, nº _____,
C.N.P.J. nº _____, DECLARA que está ciente e
concorda com as disposições previstas no Edital nº ____/2022 SEAPA e seus anexos, bem como
que se responsabilizam pela veracidade e legitimidade das informações e documentos
apresentados durante o processo de seleção.

Juiz de Fora/MG, ____ de _____ de 2021

(Nome e Cargo do Representante Legal da OSC)

ANEXO VIII

RELAÇÃO NOMINAL ATUALIZADA DOS DIRIGENTES DA ENTIDADE

NOME _____

ENDEREÇO _____

E-MAIL _____

TELEFONE _____

RG _____ ÓRGÃO EXPEDIDOR _____ CPF _____

NOME _____

ENDEREÇO _____

E-MAIL _____

TELEFONE _____

RG _____ ÓRGÃO EXPEDIDOR _____ CPF _____

NOME _____

ENDEREÇO _____

E-MAIL _____

TELEFONE _____

RG _____ ÓRGÃO EXPEDIDOR _____ CPF _____

Juiz de Fora/MG, ____ de _____ de 2021.

(Nome e Cargo do Representante Legal da OSC)

ANEXO IX

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE DÉBITOS MUNICIPAIS

A Organização da Sociedade Civil _____ com sede na _____, nº _____ C.N.P.J. nº _____, DECLARA, sob as penas da lei, e por ser a expressão da verdade, que não possui quaisquer débitos junto ao Município de Juiz de Fora/MG.

Juiz de Fora/MG, ____ de _____ de 2021.

(Nome e Cargo do Representante Legal da OSC)

ANEXO X

MINUTA DE TERMO DE COLABORAÇÃO

TERMO DE COLABORAÇÃO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE JUIZ DE FORA, COM A INTERVENIÊNCIA DA SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – SEAPA, E A ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL

MUNICÍPIO DE JUIZ DE FORA, inscrito no CNPJ sob o n.º 18.338.178/0001-02, com sede na Avenida Brasil, n.º 2.001, Centro, neste ato representado por sua Prefeita, **Sr.ª Maria Margarida Martins Salomão**, brasileira, solteira, professora, inscrita no CPF sob o n.º 135.210.396-68, portadora do RG M-1-387.404, SSPMG, com endereço profissional na Avenida Brasil, 2001 – 9º andar, Centro, Juiz de Fora, MG, doravante denominado **MUNICÍPIO**, com a interveniência da **SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO DE JUIZ DE FORA**, estabelecida à Avenida Brasil, 2001 – 6º andar, Centro, Juiz de Fora, MG, doravante denominada SEAPA, neste ato representada pela Sr.ª Secretária Fabiola Paulino da Silva, Secretária de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e

de outro lado a _____, associação civil de direito privado de fins não lucrativos, inscrita no CNPJ sob o nº. _____, com sede na _____, nº _____, Bairro _____, CEP: _____, Juiz de Fora/MG, neste ato representada por seu representante legal, Sr.(a) _____, portador da CI nº _____, inscrito no CPF sob o nº _____, doravante denominada ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL, resolvem celebrar o presente TERMO DE COLABORAÇÃO, regendo-se pelo disposto na Lei Complementar nº. 101, de 04 de maio de 2000, nas correspondentes Lei de Diretrizes Orçamentárias e Lei Orçamentária Anual, na Lei nº 13.019, de 31 de julho de 2014, com suas alterações posteriores, Lei Estadual nº. 22.587, de 17 de julho de 2017, e nos termos do edital de chamamento público nº. 03/2022 SEAPA Processo Administrativo nº _____, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 - O presente Termo de Colaboração tem por objeto a prestação de “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) e que se encontram em insegurança alimentar grave, na modalidade de Cozinha Comunitária, em 01 (uma) unidade física, com capacidade para até 300 (trezentas) refeições diárias, no bairro Benfica, no município de Juiz de Fora/MG.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES

2.1 – São obrigações do MUNICÍPIO:

2.1.2 – Exercer a função de monitoramento e avaliação do cumprimento do objeto da parceria durante todo o prazo de sua execução;

2.1.3 – Fornecer os recursos financeiros para execução do objeto deste Termo de Colaboração, repassando-os à ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL em conformidade com o cronograma de desembolso constante do Plano de Trabalho, ressalvados os casos previstos na Cláusula Quarta, item 4.8 do presente ajuste;

2.1.4 – Fornecer manuais específicos de prestação de contas à ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL por ocasião da celebração da Parceria, informando previamente e publicando em meios oficiais de comunicação eventuais alterações no seu conteúdo;

2.1.5 – Realizar, sempre que possível, caso a Parceria tenha vigência superior a 1 (um) ano, pesquisa de satisfação com os beneficiários do Plano de Trabalho e utilizar os resultados como subsídio na avaliação da Parceria celebrada e do cumprimento dos objetivos pactuados, bem como na reorientação e no ajuste das metas e atividades definidas;

2.1.6 – Fiscalizar, através do Gestor designado para acompanhamento e fiscalização do Termo de Colaboração, a execução do objeto desta Parceria, inclusive com visitas in loco para verificação do desenvolvimento das ações, seu monitoramento e avaliação;

2.1.6.1 – Na hipótese de o Gestor da Parceria deixar de ser agente público, ou ser lotado em outro órgão ou entidade, o MUNICÍPIO deverá designar novo Gestor, assumindo, enquanto isso não ocorrer, todas as obrigações do gestor, com as respectivas responsabilidades.

2.1.7 – Viabilizar o acompanhamento pela internet dos processos de liberação de recursos;

2.1.8 – Manter, em seu sítio oficial na internet, divulgação da relação das parcerias celebradas, em ordem alfabética, pelo nome da organização da sociedade civil, por prazo não inferior a 5 (cinco) anos, contado da apreciação da prestação de contas final da parceria;

2.1.9 – Divulgar pela internet os meios para apresentação de denúncia sobre a aplicação irregular dos recursos transferidos;

2.1.10 – Prorrogar, de ofício, a Parceria, quando houver atraso na liberação dos recursos, limitada a prorrogação ao exato período do atraso;

2.1.11 – 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:

I – Retomar os bens públicos em poder da ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL, qualquer que tenha sido a modalidade ou título que concedeu direitos de uso de tais bens;

II – Assumir a responsabilidade pela execução do restante do objeto previsto no plano de trabalho, no caso de paralisação, de modo a evitar sua descontinuidade, devendo ser considerado na prestação de contas o que foi executado pela ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL até o momento em que a administração assumiu essas responsabilidades.

2.1.12 – As situações previstas no subitem 2.1.11 devem ser comunicadas pelo Gestor ao Administrador Público.

2.1.13 – Atualizar os valores repassados às Organizações da Sociedade Civil de acordo com índices oficiais, sempre que forem necessários à perfeita execução do objeto da parceria.

2.2 – São obrigações da ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL:

2.2.1 – Promover a execução do objeto, nos precisos termos pactuados e descritos no Plano de Trabalho anexo a este instrumento;

2.2.2 – Prestar informações e esclarecimentos sempre que solicitados, desde que necessários ao acompanhamento e controle da execução do objeto;

2.2.3 – Manter e movimentar os recursos na conta bancária específica citada neste instrumento;

2.2.4 – Manter os recursos aplicados em caderneta de poupança quando os mesmos não forem utilizados em prazo igual ou superior a um mês;

2.2.5 – Manter os recursos aplicados em fundo de aplicação financeira de curto prazo, ou operação de mercado aberto lastreada em título da dívida pública federal, quando sua utilização estiver prevista para um período inferior a um mês.;

2.2.6 – Efetuar os pagamentos somente mediante crédito na conta bancária de titularidade de fornecedores e prestadores de serviços, procedendo-se à mencionada movimentação, por intermédio de transferência eletrônica sujeita à identificação do beneficiário final (DOC, TED, crédito), sejam eles pessoa física ou jurídica, inclusive dos empregados, sendo vedado usar cheques para saque ou quaisquer pagamentos.

2.2.7 – Fazer a restituição do saldo residual dos recursos, inclusive com os rendimentos não utilizados, exceto se autorizado reprogramar;

2.2.8 – Promover, em até 60 (sessenta) dias a partir do recebimento da primeira parcela dos recursos da parceria, a plena regularização da capacidade instalada, caso não esteja previamente concluída quando da assinatura do ajuste;

2.2.9 – Permitir livre acesso do Gestor, do responsável pelo Controle Interno, dos membros da Comissão de Monitoramento e Avaliação do MUNICÍPIO, e de auditores e fiscais do Tribunal de Contas, aos documentos e às informações referentes a este instrumento, junto às instalações da ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL e a quaisquer locais onde as atividades inerentes à parceria sejam desenvolvidas;

2.2.10 – Responsabilizar-se exclusivamente:

I – Pelo gerenciamento administrativo e financeiro dos recursos recebidos, inclusive no que diz respeito às despesas de custeio, de investimento e de pessoal;

II – Pelo pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais relativos ao funcionamento da instituição e ao adimplemento do Termo de Colaboração, não se caracterizando responsabilidade solidária ou subsidiária da Administração Pública pelos respectivos pagamentos;

III – Pela manutenção de sua plena regularidade documental e fiscal ao longo de toda a parceria, mantendo atualizadas todas as certidões negativas de débito;

2.2.11 – Manter em seus arquivos durante o prazo de 10 (dez) anos, contados do dia útil subsequente ao da prestação de contas, os documentos originais que compõem a prestação de contas.

2.2.12 – Divulgar esta Parceria em seu sítio na internet e em locais visíveis de suas sedes sociais e dos estabelecimentos em que exerça suas ações, contendo no mínimo as seguintes informações: data de assinatura e identificação do instrumento de parceria e do órgão da administração pública responsável, 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, descrição do objeto da parceria, valor total da parceria e valores liberados, quando for o caso, 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 e 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.

2.2.13 – Garantir a afixação de placas indicativas da participação do MUNICÍPIO – Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento em lugares visíveis nos locais da execução dos projetos;

2.2.14 – Apresentar prestação de contas parcial até o dia 20 (vinte) de cada mês subsequente ao da liberação da respectiva parcela, nos termos do previsto na Cláusula Oitava deste Termo de Colaboração;

2.2.15 – Apresentar, em até 30 (trinta) dias contados do término de vigência do Termo de Colaboração, Prestação de Contas Final, nos termos do previsto na Cláusula Oitava deste Termo de Colaboração;

2.2.16 – Comprovar o exercício pleno dos poderes inerentes à propriedade, quando a parceria tiver por objeto a execução de obras e/ou reformas de imóvel, cuja titularidade seja atribuída à Organização da Sociedade Civil.

2.2.17 – É vedada às entidades beneficiadas na forma do art. 84-C da Lei 13.019/14 a participação em campanhas de interesse político-partidário ou eleitorais, sob quaisquer meios ou formas.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA CONTRAPARTIDA

3.1 – Não será exigida qualquer contrapartida da OSC selecionada nos termos do previsto no item 9 do Edital de Chamamento Público.

CLÁUSULA QUARTA

DO VALOR GLOBAL E DO CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

4.1 – Para execução do objeto descrito na Cláusula Primeira do presente Termo de Colaboração, o MUNICÍPIO repassará à ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL o montante de até R\$ 992.070,00 (novecentos e noventa e dois mil e setenta reais) anual, dividido em 12 (doze) parcelas mensais no valor de até R\$ 84.258,00 (oitenta e quatro mil e duzentos e cinquenta e oito reais), nos meses de 31 dias, conforme cronograma de desembolso, que guardará consonância com as metas da parceria, constante do Plano de Trabalho, o qual é parte indissociável do termo.

4.2 – Para fazer face às despesas inerentes à execução do objeto, o MUNICÍPIO utilizará recursos financeiros constantes da Dotação Orçamentária nº 14.605.0023.2103.000000, Natureza de Despesa nº 3.3.50.43, UG:651100, Fonte de Recurso 2022: 0.1.00.000000 e Fonte de Recurso 2023: 1.5.00.000000

4.3 – A liberação processar-se-á mediante ordem bancária, sendo os recursos depositados em conta bancária específica, aberta para tal finalidade, obrigatoriamente em Instituição Financeira indicada pelo Município.

4.4 – A liberação de recursos em contas bancárias específicas terá como objetivo viabilizar o monitoramento, bem como a fiscalização de sua utilização para os fins a que se destinam, de forma a evidenciar a respectiva movimentação financeira, cuja demonstração é indispensável no procedimento de prestação de contas da aplicação dos recursos financeiros disponibilizados pela Administração Pública.

4.5 – A pedido da ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL e a critério do MUNICÍPIO, poderá ser autorizado, por escrito e justificadamente, no caso de atraso na liberação dos recursos conforme previsto no Plano de Trabalho, que a ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL utilize-se de recursos próprios para cobrir despesas identificadas como objeto do Termo de Colaboração a título de antecipação do repasse.

4.5.1 – Os recursos eventualmente depositados pela ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL serão ressarcidos pelo MUNICÍPIO cabendo àquela promover a retirada do numerário, no seu exato valor, por ocasião da efetivação da transferência do recurso.

4.6 – A inadimplência da administração pública não transfere à ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL a responsabilidade pelo pagamento de obrigações vinculadas à parceria com recursos próprios.

4.7 – A inadimplência da ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL em decorrência de atrasos na liberação de repasses relacionados à parceria não poderá acarretar restrições à liberação de parcelas subsequentes.

4.8 – As parcelas dos recursos transferidos no âmbito da parceria serão liberadas em estrita conformidade com o respectivo cronograma de desembolso, exceto nos casos a seguir, nos quais ficarão retidas até o saneamento das impropriedades:

I – Descumprida qualquer cláusula ou condição da parceria;

II – Quando houver evidências de irregularidade na aplicação de parcela anteriormente recebida;

III – Quando constatado desvio de finalidade na aplicação dos recursos ou o inadimplemento da ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL em relação a obrigações estabelecidas no Termo de Colaboração ou de Fomento;

IV – Ocorrer atrasos não justificados no cumprimento das etapas ou fases de execução do programa, projeto ou atividade;

V – Não houver comprovação da boa e regular aplicação dos recursos recebidos, inclusive mediante procedimento de fiscalização pela Administração Pública;

VI – Quando a ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL deixar de adotar sem justificativa suficiente as medidas saneadoras apontadas pelo MUNICÍPIO ou pelos órgãos de controle interno ou externo.

4.9 – É vedada a liberação de recursos em parcela única para atividades de ação continuada ou nos instrumentos de parceria em que a aplicação dos recursos seja prevista em prazo superior a um mês.

CLÁUSULA QUINTA – DAS DESPESAS

5.1 – Todos os recursos da parceria deverão ser utilizados para satisfação de seu objeto, sendo admitidas, dentre outras despesas previstas e aprovadas no plano de trabalho:

- a) remuneração da equipe encarregada da execução do plano de trabalho, inclusive de pessoal próprio da organização da sociedade civil, 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 proporcionais, verbas rescisórias e demais encargos sociais e trabalhista;
- b) diárias referentes a deslocamento, hospedagem e alimentação nos casos em que a execução do objeto da parceria assim o exija;
- c) custos indiretos necessários à execução do objeto, seja qual for a proporção em relação ao valor total da parceria (aluguel, telefone, assessoria jurídica, contador, água, energia, dentre outros); e
- d) aquisição de equipamentos e materiais permanentes essenciais à consecução do objeto e serviços de adequação de espaço físico, desde que necessários à instalação dos referidos equipamentos e materiais.

5.2 – Fica vedada a utilização dos recursos vinculados à parceria nos seguintes casos:

I – remunerar pessoas físicas integrantes da equipe de trabalho da Organização da Sociedade Civil, que tenham sido condenadas por crimes:

- a) contra a Administração Pública ou o patrimônio público;
- b) eleitorais, para os quais a lei comine pena privativa de liberdade;
- c) de lavagem ou ocultação de bens, direitos e valores.

II – pagar, a qualquer título, servidor ou empregado público com recursos vinculados à parceria;

III – transferir recursos para clubes, associações de servidores, partidos políticos ou quaisquer entidades congêneres;

IV – realizar despesas:

- a) a título de taxa de administração, de gerência ou similar;
- b) em finalidade diversa da estabelecida no referido instrumento, ainda que em caráter de emergência;
- c) em data anterior ou posterior ao prazo de execução da parceria, salvo, neste último caso, se o fato gerador da despesa ocorrer durante a sua vigência;
- d) bancárias, exceto aquelas indispensáveis à manutenção da conta aberta especificamente para receber os recursos vinculados à parceria, mais precisamente concernentes às operações realizadas necessariamente para movimentação regular da conta-corrente;

e) com publicidade, exceto aquelas de caráter educativo, informativo ou de orientação social, das quais não constem nomes, símbolos ou imagens que, direta ou indiretamente, caracterizem promoção pessoal de autoridade ou de servidor público, caso em que o gasto pretendido ficará condicionado à expressa anuência e autorização da autoridade administrativa competente;

f) com pagamento de multas, juros e/ou compensação financeira decorrentes do cumprimento intempestivo de obrigações junto a fornecedores, de encargos trabalhistas, previdenciários e fiscais, dentre outros;

g) com obras que caracterizem a ampliação de área construída ou a instalação de novas estruturas físicas.

i) A realização de despesas em estrita observância às normativas e orientações de cada ente público que, eventualmente, custeie os serviços e/ou programas, devendo a OSC se atentar para as proibições de execução de despesas para cada recurso recebido.

5.3 – Os recursos da parceria geridos pelas Organizações da Sociedade Civil estão obrigatoriamente vinculados ao Plano de Trabalho e não devem ser por elas caracterizados como:

I – receita própria; ou

II – pagamento da Administração Pública por serviços prestados.

5.4 – A inadimplência da ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL, em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais, não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento e não poderá:

I – onerar o objeto do termo de colaboração ou fomento; ou

II – restringir a sua execução.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA E DAS HIPÓTESES DE ALTERAÇÃO

6.1 – O presente Termo de Colaboração terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, via Termo Aditivo, respeitado o prazo limite de 05 (cinco) anos, após o qual não comportará novas prorrogações, exceto aquelas previstas no item 6.3.

6.2 – 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:

I – redução do valor global, sem limitação de montante;

II – prorrogação da vigência, observado o limite máximo de 60 (sessenta) meses;

III – reformulação do Plano de Trabalho, mediante justificativa fundamentada; ou

IV – alteração da destinação dos bens remanescentes.

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

CLÁUSULA SÉTIMA – DO MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

7.1 – O MUNICÍPIO promoverá o monitoramento e a avaliação do cumprimento do objeto da parceria.

7.2 – As ações de monitoramento e avaliação terão caráter preventivo e saneador, objetivando a gestão adequada e regular das Parcerias, e devem ser registradas em plataforma eletrônica.

7.3 – As ações de que trata o caput contemplarão a análise das informações acerca do processamento da Parceria constantes da plataforma eletrônica, incluída a possibilidade de consulta às movimentações da conta bancária específica da Parceria, além da verificação, análise e manifestação sobre eventuais denúncias existentes relacionadas à Parceria.

7.4 – Caberá ao Gestor da Parceria, nos termos do art. 61 da Lei 13.019/14:

7.4.1 – Acompanhar e fiscalizar a execução da parceria;

7.4.2 – Informar ao seu superior hierárquico a existência de fatos que comprometam ou possam comprometer as atividades ou metas da parceria e de indícios de irregularidades na gestão dos recursos, bem como as providências adotadas ou que serão adotadas para sanar os problemas detectados;

7.4.3 – Disponibilizar materiais e equipamentos tecnológicos necessários às atividades de monitoramento e avaliação.

7.4 – Compete ao Município, através da Secretaria de Assistência Social, fornecer ao gestor da Parceria todos os instrumentos técnicos necessários para a desincumbência de suas responsabilidades.

7.5 – As ações de monitoramento e avaliação poderão utilizar ferramentas tecnológicas de verificação do alcance de resultados, incluídas as redes sociais da internet, aplicativos e outros mecanismos de tecnologia da informação.

7.6 – O MUNICÍPIO deverá, através de seus agentes, realizar visita técnica in loco para subsidiar o monitoramento da Parceria, nas hipóteses em que esta for essencial para verificação do cumprimento do objeto da parceria e do alcance das metas.

7.6.1 – A ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL deverá ser notificada da visita técnica in loco com antecedência mínima de três dias úteis.

7.7 – A pesquisa de satisfação terá por base critérios objetivos de apuração da satisfação dos beneficiários e de apuração da possibilidade de melhorias das ações desenvolvidas pela ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL, visando a contribuir com o cumprimento dos objetivos pactuados e com a reorientação e o ajuste das metas e das ações definidas.

7.7.1 – A pesquisa de satisfação poderá ser realizada diretamente pelo MUNICÍPIO, com metodologia presencial ou à distância, com apoio de terceiros, por delegação de competência ou por meio de parcerias com órgãos ou entidades aptas a auxiliar na realização da pesquisa.

7.7.2 – Na hipótese de realização da pesquisa de satisfação, a ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL poderá opinar sobre o conteúdo do questionário que será aplicado.

7.7.3 – Sempre que houver pesquisa de satisfação, a sistematização será circunstanciada em documento que será enviado à ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL para conhecimento, esclarecimentos e eventuais providências.

7.8 – No caso de Parcerias financiadas com recursos de fundos específicos, o monitoramento e a avaliação serão realizados pelos respectivos Conselhos Gestores, respeitadas as exigências da Lei Federal 13.019/14

CLÁUSULA OITAVA – DA PRESTAÇÃO DE CONTAS

8.1 – Das Prestações de Contas Parcial e Final

8.2 – A ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL está obrigada a apresentar prestação de contas, parcial e final, da boa e regular aplicação dos recursos recebidos, nos seguintes prazos:

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

8.4 – 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.

8.5 – Quando as datas referenciadas no caput deste artigo caírem em sábados, domingos e feriados/pontos facultativos, a prestação de contas deverá ocorrer no primeiro dia útil imediatamente anterior.

8.6 – Quando a prestação de contas não for encaminhada nos prazos estabelecidos neste artigo, 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.

8.7 – A partir da data do recebimento da prestação de contas, a Administração Pública terá o prazo de 30 (trinta) dias corridos para sobre ela se pronunciar, avaliando como:

8.7.1 – regular, quando expressar, de forma clara e objetiva, o cumprimento do objeto e das metas da parceria;

8.7.2 – regular com ressalva quando, apesar de cumpridos o objeto e as metas da parceria, for constatada impropriedade ou qualquer outra falta de natureza formal que não resulte em dano ao erário;

8.7.3 – irregular, quando comprovada qualquer das seguintes ocorrências:

- a) omissão no dever de prestar contas;
- b) descumprimento injustificado do objeto e das metas estabelecidos 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.

8.7.4 – Será considerado irregular, caracterizando desvio de recursos, e, tornando intempestiva a restituição ao Erário Municipal, o valor correspondente ao pagamento de despesas:

I – que não tenham sido previstas e autorizadas no Plano de Trabalho;

II – em relação às quais não tenham sido identificados os beneficiários finais.

8.8 – 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 de 15 (quinze) dias corridos, a contar do recebimento da respectiva notificação.

8.8.1 – Na impossibilidade da 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.

8.8.2 – 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.

8.9 – A decisão sobre a Prestação de Contas Final caberá à autoridade responsável por celebrar a Parceria ou ao agente a ela diretamente subordinado, assim determinado mediante ato administrativo devidamente publicizado e disponibilizado para a Parceria, vedada a subdelegação.

8.10 – A ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL será notificada da decisão de que trata o item 8.7.3 e poderá:

I – Apresentar recurso, no prazo de 30 (trinta) dias, à autoridade que a proferiu, a qual, se não reconsiderar a decisão no prazo de trinta dias, encaminhará o recurso à autoridade hierarquicamente superior, para decisão final no prazo de 30 (trinta) dias; ou

II – Sanar a irregularidade ou cumprir a obrigação, no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias, prorrogável no máximo uma vez, por igual período.

8.11 – Exaurida a fase recursal, o MUNICÍPIO deverá:

I – No caso de aprovação com ressalvas da prestação de contas, publicizar as causas das ressalvas; e

II – No caso de rejeição da prestação de contas, notificar a ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL para que, no prazo de 30 (trinta) dias:

- a) Devolva os recursos financeiros relacionados com a irregularidade ou inexecução do objeto apurada ou com a prestação de contas não apresentada; ou
- b) Solicite o ressarcimento ao erário por meio de Ações Compensatórias de Interesse Público, mediante a apresentação de novo Plano de Trabalho, nos termos do art. 72 da Lei 13.019/14.

8.12 – Na hipótese do inciso II do item 8.11, o não ressarcimento ao erário ensejará:

I – A instauração da Tomada de Contas Especial, nos termos da legislação vigente;

II – O registro da rejeição da prestação de contas e de suas causas no Processo Administrativo próprio e publicização dos motivos determinantes da rejeição e

III – A correspondente cobrança judicial quando se fizer necessária; 8.13. Se, ao término do prazo de 15 (quinze) dias corridos, a ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL não sanar as omissões ou impropriedades apontadas, a Administração Pública registrará a inadimplência, suspenderá o repasse dos recursos, 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 de Tomada de Contas Especial.

CLÁUSULA NONA – DAS SANÇÕES

9.1 – Quando a execução da parceria estiver em desacordo com o Plano de Trabalho, com as disposições da Lei nº 13.019, de 31 de 2014, com suas alterações posteriores, de legislações específicas, a Administração Pública poderá aplicar à ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL as seguintes sanções:

I – advertência;

II – suspensão temporária; e

III – declaração de inidoneidade.

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

9.3 – 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.

9.4 – 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.

9.5 – 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:

I – ressarcir a administração pública pelos prejuízos resultantes; e

II – após decorrido o prazo de 02 (dois) anos da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO

10.1 – Por ocasião da conclusão, denúncia, rescisão ou extinção da Parceria, os saldos financeiros remanescentes, inclusive os provenientes das receitas obtidas das aplicações financeiras realizadas, serão devolvidos ao MUNICÍPIO no prazo improrrogável de 30 (trinta) dias, sob pena de imediata instauração de tomada de contas especial do responsável, providenciada pela autoridade competente.

10.2 – Qualquer das partes poderá rescindir a presente Parceria, a qualquer tempo, limitada a responsabilidade da execução do objeto parcial, desde que haja comunicação prévia com no mínimo 60 (sessenta) dias de antecedência.

10.3 – Ocorrendo descumprimento de quaisquer das cláusulas previstas neste instrumento, o mesmo poderá ser rescindido de ofício pelo MUNICÍPIO, e interrompidos os repasses para que em até 30 (trinta) dias seja apresentada defesa, e ainda nos casos em a ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL:

I – Deixar de acatar, sem a devida justificativa, as orientações de correção procedimental apresentadas pelo Gestor da Parceria ou por qualquer representante da Comissão de Monitoramento e Avaliação;

II – Incidir em qualquer das vedações previstas no art. 39 da Lei 13.019/14.

10.4 – Assiste ao MUNICÍPIO a prerrogativa de, a qualquer tempo, assumir ou transferir a responsabilidade pela execução do objeto, no caso de paralisação, de modo a evitar sua descontinuidade.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1 – Os casos omissos, assim como as dúvidas na interpretação do presente ajuste serão resolvidos, no que couber, com base na Lei nº. 13.019/14, cujas normas ficam incorporadas ao presente Instrumento, ainda que delas não se faça aqui menção expressa.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO

12.1 – A publicação resumida deste Termo de Colaboração ficará a cargo do Município de Juiz de Fora.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

13.1 – As partes elegem o Foro da Comarca de Juiz de Fora/MG, como o único competente para dirimir qualquer ação oriunda do presente Termo de Colaboração. E, por estarem de comum acordo, as partes firmam o presente Termo de Colaboração para que se produzam seus efeitos regulares. Juiz de Fora, ____ de ____ de 2022.

____ Margarida Salomão Prefeita do
Município de Juiz de Fora ____ Fabiola Paulin
da Silva Secretária de Agricultura, Pecuária e Abastecimento
____ (Representante legal da OSC) OSC

TESTEMUNHAS:

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS

PRATO PROTEICO

Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (gramas)	Consumo per capita mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
carne bovina, tipo coxão mole	154	1,05	0,77	120	1	154	0,15	R\$ 23,00	R\$ 3,53
paleta bovina	164	1,14	0,77	120	1	164	0,16	R\$ 28,00	R\$ 4,60
carne bovina, tipo acém	162	1,12	0,77	120	4	648	0,65	R\$ 28,00	R\$ 18,14
carne bovina, tipo músculo	197	1,18	0,77	140	4	790	0,79	R\$ 26,98	R\$ 21,30
fígado bovino	169	1,07	0,77	130	1	169	0,17	R\$ 12,50	R\$ 2,11
carne bovina com osso (costela)	230	1,05	0,77	180	1	230	0,23	R\$ 24,55	R\$ 5,66
frango em peças tipo coxa, sobrecoxa	259	1,05	0,61	180	3	778	0,78	R\$ 10,18	R\$ 7,92
peito de frango	231	1,39	0,61	130	3	694	0,69	R\$ 15,95	R\$ 11,07
Lombo	213	1,19	0,77	150	1	213	0,21	R\$ 25,55	R\$ 5,44
Pernil, peça sem osso	213	1,19	0,77	150	1	213	0,21	R\$ 18,00	R\$ 3,83
peixe tipo merluza em filé	194	1,19	0,70	130	1	194	0,19	R\$ 26,59	R\$ 5,15
Ovo cozido ou omelete	176	1,12	0,95	150	1	176	0,18	R\$ 10,27	R\$ 1,80
					22	TOTAL MENSAL			R\$ 90,57
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL			R\$ 2,92
						TOTAL PARA 300 COMENSAIS			R\$ 27.170,91

SALADAS

Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (gramas)	Consumo per capita mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
VEGETAIS TIPO A									
Acelga	123	1,54	1,00	80	4	493	0,49	R\$ 6,21	R\$ 3,06
Agrião	107	1,34	1,00	80	2	214	0,21	R\$ 3,75	R\$ 0,80
alface crespa	117	1,46	1,00	80	4	467	0,47	R\$ 6,34	R\$ 2,96

almeirão	90	1,12	1,00	80	4	358	0,36	R\$ 8,00	R\$ 2,87
couve manteiga	120	1,50	1,00	80	2	240	0,24	R\$ 8,16	R\$ 1,96
repolho	86	1,07	1,00	80	2	171	0,17	R\$ 3,47	R\$ 0,59
					18				R\$ 12,25
VEGETAIS TIPO B									
pepino comum	103	1,29	1,00	80	2	206	0,21	R\$ 5,60	R\$ 1,16
tomate	100	1,25	1,00	80	6	600	0,60	R\$ 5,22	R\$ 3,13
beterraba	176	1,53	0,87	100	3	528	0,53	R\$ 4,16	R\$ 2,19
cenoura	134	1,17	0,87	100	3	403	0,40	R\$ 4,18	R\$ 1,69
chuchu	150	1,35	0,90	100	2	300	0,30	R\$ 3,34	R\$ 1,00
abóbora	125	1,33	1,06	100	2	251	0,25	R\$ 3,70	R\$ 0,93
					18				R\$ 10,10
VEGETAIS TIPO C									
batata doce	152	1,21	0,94	120	2	305	0,30	R\$ 4,93	R\$ 1,50
batata inglesa	151	1,21	0,95	120	2	302	0,30	R\$ 4,02	R\$ 1,22
					4				R\$ 2,72
LEGUMINOSAS									
grão de bico ou soja	42	1,03	2,43	100	6	254	0,25	R\$ 9,25	R\$ 2,35
							TOTAL MENSAL		R\$ 27,42
							TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL		R\$ 0,88
							TOTAL PARA 300COMENSAIS		R\$ 8.224,89

ACOMPANHAMENTOS									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (gramas)	Consumo per capita mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
arroz polido, longo fino tipo 1	86	1,00	2,33	200	22	1888	1,89	R\$ 2,75	R\$ 5,19
feijão carioca	83	1,05	1,89	150	4	333	0,33	R\$ 5,29	R\$ 1,76
feijão preto	83	1,05	1,89	150	18	1500	1,50	R\$ 5,99	R\$ 8,99
						TOTAL MENSAL		R\$ 15,94	
							TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL		R\$ 0,51
							TOTAL PARA 300 COMENSAIS		R\$ 4.782,44

GUARNIÇÕES									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (gramas)	Consumo per capita mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
farinha de mandioca (farofa)	90	1,00	1,00	90	2	180	0,18	R\$ 3,66	R\$ 0,66
farinha de milho (farofa)	90	1,00	1,00	90	2	180	0,18	R\$ 11,78	R\$ 2,12
fubá (polenta)	40	1,00	2,50	100	4	160	0,16	R\$ 3,19	R\$ 0,51
massa alimentícia seca (macarrão, lasanha, nhoque)	129	1,00	1,94	250	5	644	0,64	R\$ 4,00	R\$ 2,58
farinha de trigo (torta)	120	1,00	1,00	120	1	120	0,12	R\$ 3,41	R\$ 0,41
leite UHT integral (torta)	50	1,00	1,00	50	1	50	0,05	R\$ 3,42	R\$ 0,17
ovo tipo médio branco (torta)	56	1,12	1,00	50	1	56	0,06	R\$ 10,27	R\$ 0,58
margarina (torta)	50	1,00	1,00	50	1	50	0,05	R\$ 11,58	R\$ 0,58
amido de milho	50	1,00	1,00	50	1	50	0,05	R\$ 5,80	R\$ 0,29
fermento químico	1	1,00	1,00	1	1	1	0,00	R\$ 19,16	R\$ 0,02
milho enlatado	80	1,00	1,00	80	1	80	0,08	R\$ 11,40	R\$ 0,91
queijo tipo mussarela	20	1,00	1,00	20	1	20	0,02	R\$ 40,00	R\$ 0,80
canjiquinha	43	1,00	2,33	100	1	43	0,04	R\$ 3,96	R\$ 0,17
abóbora	125	1,33	1,06	100	2	251	0,25	R\$ 3,70	R\$ 0,93
batata inglesa	151	1,21	0,95	120	1	151	0,15	R\$ 4,93	R\$ 0,75
batata doce	152	1,21	0,94	120	1	152	0,15	R\$ 4,02	R\$ 0,61
mandioca	143	1,31	1,10	120	1	143	0,14	R\$ 4,00	R\$ 0,57
inhame	165	1,40	1,02	120	1	165	0,16	R\$ 5,40	R\$ 0,89
								TOTAL MENSAL	R\$ 13,54
								TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL	R\$ 0,44
								TOTAL PARA 300 COMENSAIS	R\$ 4.061,99
TEMPEROS									

Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (gramas)	Consumo per capita mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
alho descascado	7	1,30	1,00	5	22	143	0,14	R\$ 26,26	R\$ 3,76
cebola	31	1,53	1,00	20	22	673	0,67	R\$ 4,31	R\$ 2,90
cebolinha	6	1,18	1,00	5	22	130	0,13	R\$ 4,28	R\$ 0,56
salsinha	6	1,10	1,00	5	22	121	0,12	R\$ 10,00	R\$ 1,21
extrato de tomate	10	1,00	1,00	10	11	110	0,11	R\$ 6,00	R\$ 0,66
limão taiti	8	1,66	1,00	5	22	183	0,18	R\$ 4,51	R\$ 0,82
louro seco	1	1,00	1,00	1	22	22	0,02	R\$ 13,00	R\$ 0,29
óleo composto/oliva	3	1,00	1,00	3	22	66	0,07	R\$ 18,00	R\$ 1,19
óleo de soja refinado	3	1,00	1,00	3	22	66	0,07	R\$ 8,44	R\$ 0,56
sal refinado	5	1,00	1,00	5	22	110	0,11	R\$ 0,80	R\$ 0,09
vinagre	1	1,00	1,00	1	22	22	0,02	R\$ 4,65	R\$ 0,10
								TOTAL MENSAL	R\$ 12,13
								TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL	R\$ 0,39
								TOTAL PARA 300 COMENSAIS	R\$ 3.638,12

SOBREMESAS									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (gramas)	Consumo per capita mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
Frutas das safra									
banana nanica	199	1,66	1,00	120	4	797	0,80	R\$ 3,80	R\$ 3,03
laranja pêra	180	1,50	1,00	120	4	720	0,72	R\$ 3,42	R\$ 2,46
maçã fuji	155	1,29	1	120	2	310	0,31	R\$ 5,54	R\$ 1,72
mamão	150	1,50	1	100	1	150	0,15	R\$ 4,26	R\$ 0,64
manga	136	1,36	1	100	1	136	0,14	R\$ 4,64	R\$ 0,63
melancia	171	1,71	1	100	1	171	0,17	R\$ 2,46	R\$ 0,42

tangerina ponkan	163	1,36	1	120	1	163	0,16	R\$ 3,33	R\$ 0,54
					14				R\$ 9,44
Doce									
gelatina	17	1,00	3,00	50	2	33	0,03	R\$ 11,50	R\$ 0,38
pudim	10	1,00	5,00	50	2	20	0,02	R\$ 9,80	R\$ 0,20
leite integral UHT - longa vida	150	1,00	1,00	150	1	150	0,15	R\$ 3,42	R\$ 0,51
açúcar cristal	60	1,00	1,00	60	1	60	0,06	R\$ 3,06	R\$ 0,18
arroz polido, longo fino tipo 1	21	1,00	2,33	50	1	21	0,02	R\$ 2,75	R\$ 0,06
canjica	21	1,00	2,33	50	1	21	0,02	R\$ 6,22	R\$ 0,13
doce tablete	30	1,00	1,00	30	2	60	0,06	R\$ 8,91	R\$ 0,53
					10				R\$ 2,00
								TOTAL MENSAL	R\$ 11,44
								TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL	R\$ 0,37
								TOTAL PARA 300 COMENSAIS	R\$ 3.432,78

BEBIDA									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (ml)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (ml)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (ml)	Consumo per capita mensal (Litro)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
Suco de frutas (polpa da fruta natural)	120	1,00	2,50	300	22	2640	2,64	R\$ 6,55	R\$ 17,29
								TOTAL MENSAL	R\$ 17,29
								TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL	R\$ 0,56
								TOTAL PARA 300 COMENSAIS	R\$ 5.187,60

Custo com gêneros por refeição almoço	R\$ 6,08
--	-----------------

COMPOSIÇÃO CUSTO COM MÃO-DE-OBRA DIRETA

CARGO	FONTE DA BASE SALÁRIAL	REMUNERAÇÃO	QUANTIDADE	CUSTO MENSAL POR POSTO DE TRABALHO	TOTAL CUSTO MENSAL
NUTRICIONISTA	Média salarial de Minas Gerais - Conselho Regional de Nutrição 9	R\$ 2.426,95	1	R\$ 4.676,05	R\$ 4.676,05
COZINHEIRO	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.410,46	2	R\$ 2.989,45	R\$ 5.978,90
AUXILIAR DE COZINHA	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.302,56	4	R\$ 2.810,74	R\$ 11.242,96
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.302,56	2	R\$ 2.810,74	R\$ 5.621,48
TOTAL		R\$ 6.442,53	9	R\$ 13.286,98	R\$ 27.519,39

Custo com MÃO DE OBRA POR REFEIÇÃO	R\$ 2,96
------------------------------------	----------

I.P.F = 9 FUNCIONÁRIOS
PARA SERVIR 300 REFEIÇÕES

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS INDIRETOS E DE CONSUMO	TOTAL MENSAL
Material de limpeza, higiene, EPI e conservação de alimentos e amostras	R\$ 300,00
Gás	R\$ 700,00
Energia elétrica	R\$ 300,00
Água	R\$ 300,00
Descartáveis e material de escritório	R\$ 300,00

R\$ 1.900,00

Custo com Materias de consumo por refeição R\$ 0,20

CUSTO FIXO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL	TOTAL MENSAL
Média de locação de imóvel no bairro de Benfica	R\$ 4.000,00

Custo de locação por refeição R\$ 0,43

TOTAL DE CUSTO POR REFEIÇÃO R\$ 9,67

TOTAL DE CUSTO DE REFEIÇÕES MÊS	R\$ 89.918,12
TOTAL DE CUSTO DE REFEIÇÕES ANO	R\$ 1.058.713,34

COMPOSIÇÃO DO CUSTOS: Para a formação do preço base foram consideradas: a) as atas de registro de preço dos gêneros alimentícios firmadas pela Prefeitura de Juiz de Fora que atualemnte bastecem o Restaurante Municipal; b) o cálculo de profissionais levou em consideração o recomendado pelo Manual de Restaurante Popular do Governo Federal e os valores considerados foram os praticados pela Administração Municipal em seus contratos vigentes e o piso das categorias; e c) os custos indiretos foram considerados a partir das atas de registro de preço e os contratos firmados com a Prefeitura de Juiz de Fora e o cálculo proporcional considerando como base o Restaurante Popular.

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 (nove) minutos, para produção de uma refeição.

Indicadores de Pessoal Fixo (I.P.F)

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

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

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

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.

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.

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.

16.3.4 - 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.

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

16.4. Dos bens e direitos remanescentes

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

16.4.2 - 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.

16.4.3 - 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. PLANILHA DE COMPOSIÇÃO E FORMAÇÃO DE PREÇO

17.2 Resumo do Valor Unitário da Refeição e metodologia de formação de preço

17.2.1 - O presente Termo de Referência tem como estimativa o pagamento de 100% dos custos de até 300 (trezentas) refeições/dia, totalizando o investimento de R\$ 89.918,12 (oitenta e nove mil e novecentos e dezoito reais e doze centavos) por mês, para atendimento da população em situação de vulnerabilidade social e alimentar, de extrema pobreza inscrita no Cadastro Único, prioritariamente população em situação de rua.

Resumo - Almoço	Valor por refeição
Custo de mão de obra por refeição	2,96
Custo de gêneros alimentícios por refeição	6,08
Custo indiretos por refeição	0,20
Custo de locação	0,43
Custo da Refeição	R\$ 9,67

CUSTO COM MÃO-DE-OBRA DIRETA					
CARGO	Fonte da Base Salarial	Remuneração	Quantidade	Custo Mensal por Posto de Trabalho	Total de Custo Mensal*
NUTRICIONISTA	Média salarial de Minas Gerais - Conselho Regional de Nutrição 9 Região	R\$ 2.715,61	1	R\$ 4.676,05	R\$ 4.676,05
COZINHEIRO	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.551,50	2	R\$2.989,45	R\$ 5.978,90
AUXILIAR DE COZINHA	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.432,80	4	R\$ 2.810,74	R\$ 11.242,96
SERVIÇOS GERAIS	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.215,23	2	R\$ 2.810,74	R\$ 5.621,48
TOTAL		R\$ 6.442,53	9	R\$ 13.286,98	R\$ 27.519,39
Custo com MÃO DE OBRA POR REFEIÇÃO					R\$ 2,96
I.P.F = 9 FUNCIONÁRIOS					

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS INDIRETOS E DE CONSUMO	TOTAL MENSAL
Material de limpeza, higiene, EPI e conservação de alimentos e amostras	R\$ 300,00
Energia elétrica	R\$ 700,00
Gás	R\$ 300,00
Água	R\$ 300,00
Descartáveis e material de escritório	R\$ 300,00
TOTAL	R\$ 1.900,00

Custos Indiretos e de Consumo por refeição

R\$ 0,20

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS FIXO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL	TOTAL MENSAL
Média de locação de imóvel no bairro de Benfica	R\$ 4.000,00

CUSTO FIXO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL POR REFEIÇÃO	R\$ 0,43
--	----------

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
PRATO PROTEICO									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capta mensal (gramas)	Consumo per capta mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
carne bovina, tipo coxão mole	154	1,05	0,77	120	1	154	0,15	R\$ 23,00	R\$ 3,53
paleta bovina	164	1,14	0,77	120	1	164	0,16	R\$ 28,00	R\$ 4,60
carne bovina, tipo acém	162	1,12	0,77	120	4	648	0,65	R\$ 28,00	R\$ 18,14

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
carne bovina, tipo músculo	197	1,18	0,77	140	4	790	0,79	R\$ 26,98	R\$ 21,30
fígado bovino	169	1,07	0,77	130	1	169	0,17	R\$ 12,50	R\$ 2,11
carne bovina com osso (costela)	230	1,05	0,77	180	1	230	0,23	R\$ 24,55	R\$ 5,66
frango em peças tipo coxa, sobrecoxa	259	1,05	0,61	180	3	778	0,78	R\$ 10,18	R\$ 7,92
peito de frango	231	1,39	0,61	130	3	694	0,69	R\$ 15,95	R\$ 11,07
Lombo	213	1,19	0,77	150	1	213	0,21	R\$ 25,55	R\$ 5,44
Pernil, peça sem osso	213	1,19	0,77	150	1	213	0,21	R\$ 18,00	R\$ 3,83
peixe tipo merluza em filé	194	1,19	0,70	130	1	194	0,19	R\$ 26,59	R\$ 5,15
Ovo cozido ou omelete	176	1,12	0,95	150	1	176	0,18	R\$ 10,27	R\$ 1,80
					22	TOTAL MENSAL			R\$ 90,57
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL			R\$ 2,92
						TOTAL PARA 300 COMENSAIS			R\$ 27.170,91
SALADAS									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por	Fator de correção	Fator de	PESO LÍQUIDO Porção diária	Frequência de utilização no	Consumo per capta mensal	Consumo per capta	Custo unitário	Custo Mensal (R\$)

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS

	pessoa (gramas)		cocção	por pessoa (gramas)	mês	(gramas)	mensal (KG)	(R\$)	
VEGETAIS TIPO A									
Acelga	123	1,54	1,00	80	4	493	0,49	R\$ 6,21	R\$ 3,06
Agrião	107	1,34	1,00	80	2	214	0,21	R\$ 3,75	R\$ 0,80
alface crespa	117	1,46	1,00	80	4	467	0,47	R\$ 6,34	R\$ 2,96
almeirão	90	1,12	1,00	80	4	358	0,36	R\$ 8,00	R\$ 2,87
couve manteiga	120	1,50	1,00	80	2	240	0,24	R\$ 8,16	R\$ 1,96
repolho	86	1,07	1,00	80	2	171	0,17	R\$ 3,47	R\$ 0,59
					18				R\$ 12,25
VEGETAIS TIPO B									
pepino comum	103	1,29	1,00	80	2	206	0,21	R\$ 5,60	R\$ 1,16
tomate	100	1,25	1,00	80	6	600	0,60	R\$ 5,22	R\$ 3,13
beterraba	176	1,53	0,87	100	3	528	0,53	R\$ 4,16	R\$ 2,19
cenoura	134	1,17	0,87	100	3	403	0,40	R\$ 4,18	R\$ 1,69
chuchu	150	1,35	0,90	100	2	300	0,30	R\$ 3,34	R\$ 1,00

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
abóbora	125	1,33	1,06	100	2	251	0,25	R\$ 3,70	R\$ 0,93
					18				R\$ 10,10
VEGETAIS TIPO C									
batata doce	152	1,21	0,94	120	2	305	0,30	R\$ 4,93	R\$ 1,50
batata inglesa	151	1,21	0,95	120	2	302	0,30	R\$ 4,02	R\$ 1,22
					4				R\$ 2,72
LEGUMINOSAS									
grão de bico ou soja	42	1,03	2,43	100	6	254	0,25	R\$ 9,25	R\$ 2,35
						TOTAL MENSAL			R\$ 27,42
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL			R\$ 0,88
						TOTAL PARA 1000 COMENSAIS			R\$ 8.224,89
ACOMPANHAMENTOS									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capta mensal (gramas)	Consumo per capta mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
arroz polido, longo fino tipo	86	1,00	2,33	200	22	1888	1,89	R\$ 2,75	R\$ 5,19

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS

1									
feijão carioca	83	1,05	1,89	150	4	333	0,33	R\$ 5,29	R\$ 1,76
feijão preto	83	1,05	1,89	150	18	1500	1,50	R\$ 5,99	R\$ 8,99
						TOTAL MENSAL		R\$ 15,94	
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL		R\$ 0,51	
						TOTAL PARA 300 COMENSAIS		R\$ 4.782,44	

GUARNIÇÕES

Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (gramas)	Consumo per capita mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
farinha de mandioca (farofa)	90	1,00	1,00	90	2	180	0,18	R\$ 3,66	R\$ 0,66
farinha de milho (farofa)	90	1,00	1,00	90	2	180	0,18	R\$ 11,78	R\$ 2,12
fubá (polenta)	40	1,00	2,50	100	4	160	0,16	R\$ 3,19	R\$ 0,51
massa alimentícia seca (macarrão, lasanha, nhoque)	129	1,00	1,94	250	5	644	0,64	R\$ 4,00	R\$ 2,58

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
farinha de trigo (torta)	120	1,00	1,00	120	1	120	0,12	R\$ 3,41	R\$ 0,41
leite UHT integral (torta)	50	1,00	1,00	50	1	50	0,05	R\$ 3,42	R\$ 0,17
ovo tipo médio branco (torta)	56	1,12	1,00	50	1	56	0,06	R\$ 10,27	R\$ 0,58
margarina (torta)	50	1,00	1,00	50	1	50	0,05	R\$ 11,58	R\$ 0,58
amido de milho	50	1,00	1,00	50	1	50	0,05	R\$ 5,80	R\$ 0,29
fermento químico	1	1,00	1,00	1	1	1	0,00	R\$ 19,16	R\$ 0,02
milho enlatado	80	1,00	1,00	80	1	80	0,08	R\$ 11,40	R\$ 0,91
queijo tipo mussarela	20	1,00	1,00	20	1	20	0,02	R\$ 40,00	R\$ 0,80
canjiquinha	43	1,00	2,33	100	1	43	0,04	R\$ 3,96	R\$ 0,17
abóbora	125	1,33	1,06	100	2	251	0,25	R\$ 3,70	R\$ 0,93
batata inglesa	151	1,21	0,95	120	1	151	0,15	R\$ 4,93	R\$ 0,75
batata doce	152	1,21	0,94	120	1	152	0,15	R\$ 4,02	R\$ 0,61
mandioca	143	1,31	1,10	120	1	143	0,14	R\$ 4,00	R\$ 0,57
inhame	165	1,40	1,02	120	1	165	0,16	R\$ 5,40	R\$ 0,89
						TOTAL MENSAL			R\$ 13,54

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL		R\$ 0,44	
						TOTAL PARA 300 COMENSAIS		R\$ 4.061,99	
TEMPEROS									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capta mensal (gramas)	Consumo per capta mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
alho descascado	7	1,30	1,00	5	22	143	0,14	R\$ 26,26	R\$ 3,76
cebola	31	1,53	1,00	20	22	673	0,67	R\$ 4,31	R\$ 2,90
cebolinha	6	1,18	1,00	5	22	130	0,13	R\$ 4,28	R\$ 0,56
salsinha	6	1,10	1,00	5	22	121	0,12	R\$ 10,00	R\$ 1,21
extrato de tomate	10	1,00	1,00	10	11	110	0,11	R\$ 6,00	R\$ 0,66
limão taiti	8	1,66	1,00	5	22	183	0,18	R\$ 4,51	R\$ 0,82
louro seco	1	1,00	1,00	1	22	22	0,02	R\$ 13,00	R\$ 0,29
óleo composto/oliva	3	1,00	1,00	3	22	66	0,07	R\$ 18,00	R\$ 1,19
óleo de soja refinado	3	1,00	1,00	3	22	66	0,07	R\$ 8,44	R\$ 0,56
sal refinado	5	1,00	1,00	5	22	110	0,11	R\$ 0,80	R\$ 0,09

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
vinagre	1	1,00	1,00	1	22	22	0,02	R\$ 4,65	R\$ 0,10
						TOTAL MENSAL			R\$ 12,13
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL			R\$ 0,39
						TOTAL PARA 300 COMENSAIS			R\$ 3.638,12
SOBREMESAS									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capta mensal (gramas)	Consumo per capta mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
Frutas das safra									
banana nanica	199	1,66	1,00	120	4	797	0,80	R\$ 3,80	R\$ 3,03
laranja pêra	180	1,50	1,00	120	4	720	0,72	R\$ 3,42	R\$ 2,46
maçã fuji	155	1,29	1	120	2	310	0,31	R\$ 5,54	R\$ 1,72
mamão	150	1,50	1	100	1	150	0,15	R\$ 4,26	R\$ 0,64
manga	136	1,36	1	100	1	136	0,14	R\$ 4,64	R\$ 0,63
melancia	171	1,71	1	100	1	171	0,17	R\$ 2,46	R\$ 0,42
tangerina ponkan	163	1,36	1	120	1	163	0,16	R\$ 3,33	R\$ 0,54

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
					14				R\$ 9,44
Doce									
gelatina	17	1,00	3,00	50	2	33	0,03	R\$ 11,50	R\$ 0,38
pudim	10	1,00	5,00	50	2	20	0,02	R\$ 9,80	R\$ 0,20
leite integral UHT - longa vida	150	1,00	1,00	150	1	150	0,15	R\$ 3,42	R\$ 0,51
açúcar cristal	60	1,00	1,00	60	1	60	0,06	R\$ 3,06	R\$ 0,18
arroz polido, longo fino tipo 1	21	1,00	2,33	50	1	21	0,02	R\$ 2,75	R\$ 0,06
canjica	21	1,00	2,33	50	1	21	0,02	R\$ 6,22	R\$ 0,13
doce tablete	30	1,00	1,00	30	2	60	0,06	R\$ 8,91	R\$ 0,53
					10				R\$ 2,00
						TOTAL MENSAL			R\$ 11,44
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL			R\$ 0,37
						TOTAL PARA 300 COMENSAIS			R\$ 3.432,78
BEBIDA									

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS

Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (ml)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (ml)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capta mensal (ml)	Consumo per capta mensal (Litro)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
Suco de frutas (polpa da fruta natural)	120	1,00	2,50	300	22	2640	2,64	R\$ 6,55	R\$ 17,29
						TOTAL MENSAL			R\$ 17,29
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL			R\$ 0,56
						TOTAL PARA 300 COMENSAIS			R\$ 5.187,60
						Custo com gêneros por refeição almoço			R\$ 6,08



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 00A0-6DA3-95FC-3187

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



NATASCHA VALENTE (CPF 533.XXX.XXX-20) em 21/10/2022 10:53:49 (GMT-03:00)

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://juizdefora.1doc.com.br/verificacao/00A0-6DA3-95FC-3187>

Proc. Administrativo 5- 17.095/2022

De: Natascha V. - SEAPA - DSANS

Para: SEAPA - UNEI - Unidade de Execução Instrumental - A/C Cirlene A.

Data: 24/10/2022 às 11:00:59

Setores envolvidos:

PGM - DEPCONSU, SEAPA, SEAPA - UNEI, SEAPA - UNEI - SMPAACP, SEAPA - DSANS, SF - SSUF - DCCF, PGM - DEPCONSU - PT, PGM - PROC

Chamamento Público para seleção de propostas para celebração de Termo de Colaboração com Organização da Sociedade Civil para fornecimento de refeição na modalidade Cozinha Comunitária no bairro de Benfica

Prezada Cirlene,

Em razão da inclusão de previsão de locação na formação do preço da presente Chamada Pública, solicitei à Secretária de Fazenda a avaliação se o valor estimado está compatível com o praticado naquela região. A consulta respondida está no [Memorando 102.744/2022 - Verificação de valor de aluguel de imóvel para Cozinha Comunitária em Benfica](#).

Dessa forma, encaminho Termo de Referência adequado à nova formação de preço para prosseguimento e solicito que seja juntado aos autos a Declaração de Adequação Orçamentária e Financeira, conforme solicitação jurídica constante no Despacho 2-17.95/2022.

—
Natascha Rodenbusch Valente
Gerente

Departamento. de Segurança Alimentar Nutricional e Sustentável/SEAPA

Anexos:

Termo_de_Referencia_Benfica_300_20_10_2_.pdf

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)

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

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

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

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.

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.

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.

16.3.4 - 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.

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

16.4. Dos bens e direitos remanescentes

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

16.4.2 - 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.

16.4.3 - 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. PLANILHA DE COMPOSIÇÃO E FORMAÇÃO DE PREÇO

17.2 Resumo do Valor Unitário da Refeição e metodologia de formação de preço

17.2.1 - O presente Termo de Referência tem como estimativa o pagamento de 100% dos custos de até 300 (trezentas) refeições/dia, totalizando o investimento de R\$ 89.918,12 (oitenta e nove mil e novecentos e dezoito reais e doze centavos) por mês, para atendimento da população em situação de vulnerabilidade social e alimentar, de extrema pobreza inscrita no Cadastro Único, prioritariamente população em situação de rua.

Resumo - Almoço	Valor por refeição
Custo de mão de obra por refeição	2,96
Custo de gêneros alimentícios por refeição	6,08
Custo indiretos por refeição	0,20
Custo de locação	0,43
Custo da Refeição	R\$ 9,67

CUSTO COM MÃO-DE-OBRA DIRETA					
CARGO	Fonte da Base Salarial	Remuneração	Quantidade	Custo Mensal por Posto de Trabalho	Total de Custo Mensal*
NUTRICIONISTA	Média salarial de Minas Gerais - Conselho Regional de Nutrição 9 Região	R\$ 2.715,61	1	R\$ 4.676,05	R\$ 4.676,05
COZINHEIRO	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.551,50	2	R\$2.989,45	R\$ 5.978,90
AUXILIAR DE COZINHA	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.432,80	4	R\$ 2.810,74	R\$ 11.242,96
SERVIÇOS GERAIS	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.215,23	2	R\$ 2.810,74	R\$ 5.621,48
TOTAL		R\$ 6.442,53	9	R\$ 13.286,98	R\$ 27.519,39
Custo com MÃO DE OBRA POR REFEIÇÃO					R\$ 2,96
I.P.F = 9 FUNCIONÁRIOS					

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS INDIRETOS E DE CONSUMO	TOTAL MENSAL
Material de limpeza, higiene, EPI e conservação de alimentos e amostras	R\$ 300,00
Energia elétrica	R\$ 700,00
Gás	R\$ 300,00
Água	R\$ 300,00
Descartáveis e material de escritório	R\$ 300,00
TOTAL	R\$ 1.900,00

Custos Indiretos e de Consumo por refeição

R\$ 0,20

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS FIXO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL	TOTAL MENSAL
Média de locação de imóvel no bairro de Benfica	R\$ 4.000,00

CUSTO FIXO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL POR REFEIÇÃO	R\$ 0,43
--	----------

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
PRATO PROTEICO									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capta mensal (gramas)	Consumo per capta mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
carne bovina, tipo coxão mole	154	1,05	0,77	120	1	154	0,15	R\$ 23,00	R\$ 3,53
paleta bovina	164	1,14	0,77	120	1	164	0,16	R\$ 28,00	R\$ 4,60
carne bovina, tipo acém	162	1,12	0,77	120	4	648	0,65	R\$ 28,00	R\$ 18,14

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
carne bovina, tipo músculo	197	1,18	0,77	140	4	790	0,79	R\$ 26,98	R\$ 21,30
fígado bovino	169	1,07	0,77	130	1	169	0,17	R\$ 12,50	R\$ 2,11
carne bovina com osso (costela)	230	1,05	0,77	180	1	230	0,23	R\$ 24,55	R\$ 5,66
frango em peças tipo coxa, sobrecoxa	259	1,05	0,61	180	3	778	0,78	R\$ 10,18	R\$ 7,92
peito de frango	231	1,39	0,61	130	3	694	0,69	R\$ 15,95	R\$ 11,07
Lombo	213	1,19	0,77	150	1	213	0,21	R\$ 25,55	R\$ 5,44
Pernil, peça sem osso	213	1,19	0,77	150	1	213	0,21	R\$ 18,00	R\$ 3,83
peixe tipo merluza em filé	194	1,19	0,70	130	1	194	0,19	R\$ 26,59	R\$ 5,15
Ovo cozido ou omelete	176	1,12	0,95	150	1	176	0,18	R\$ 10,27	R\$ 1,80
					22	TOTAL MENSAL			R\$ 90,57
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL			R\$ 2,92
						TOTAL PARA 300 COMENSAIS			R\$ 27.170,91
SALADAS									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por	Fator de correção	Fator de	PESO LÍQUIDO Porção diária	Frequência de utilização no	Consumo per capta mensal	Consumo per capta	Custo unitário	Custo Mensal (R\$)

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS

	pesoa (gramas)		cocção	por pessoa (gramas)	mês	(gramas)	mensal (KG)	(R\$)	
VEGETAIS TIPO A									
Acelga	123	1,54	1,00	80	4	493	0,49	R\$ 6,21	R\$ 3,06
Agrião	107	1,34	1,00	80	2	214	0,21	R\$ 3,75	R\$ 0,80
alface crespa	117	1,46	1,00	80	4	467	0,47	R\$ 6,34	R\$ 2,96
almeirão	90	1,12	1,00	80	4	358	0,36	R\$ 8,00	R\$ 2,87
couve manteiga	120	1,50	1,00	80	2	240	0,24	R\$ 8,16	R\$ 1,96
repolho	86	1,07	1,00	80	2	171	0,17	R\$ 3,47	R\$ 0,59
					18				R\$ 12,25
VEGETAIS TIPO B									
pepino comum	103	1,29	1,00	80	2	206	0,21	R\$ 5,60	R\$ 1,16
tomate	100	1,25	1,00	80	6	600	0,60	R\$ 5,22	R\$ 3,13
beterraba	176	1,53	0,87	100	3	528	0,53	R\$ 4,16	R\$ 2,19
cenoura	134	1,17	0,87	100	3	403	0,40	R\$ 4,18	R\$ 1,69
chuchu	150	1,35	0,90	100	2	300	0,30	R\$ 3,34	R\$ 1,00

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
abóbora	125	1,33	1,06	100	2	251	0,25	R\$ 3,70	R\$ 0,93
					18				R\$ 10,10
VEGETAIS TIPO C									
batata doce	152	1,21	0,94	120	2	305	0,30	R\$ 4,93	R\$ 1,50
batata inglesa	151	1,21	0,95	120	2	302	0,30	R\$ 4,02	R\$ 1,22
					4				R\$ 2,72
LEGUMINOSAS									
grão de bico ou soja	42	1,03	2,43	100	6	254	0,25	R\$ 9,25	R\$ 2,35
						TOTAL MENSAL			R\$ 27,42
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL			R\$ 0,88
						TOTAL PARA 1000 COMENSAIS			R\$ 8.224,89
ACOMPANHAMENTOS									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capta mensal (gramas)	Consumo per capta mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
arroz polido, longo fino tipo	86	1,00	2,33	200	22	1888	1,89	R\$ 2,75	R\$ 5,19

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
1									
feijão carioca	83	1,05	1,89	150	4	333	0,33	R\$ 5,29	R\$ 1,76
feijão preto	83	1,05	1,89	150	18	1500	1,50	R\$ 5,99	R\$ 8,99
						TOTAL MENSAL			R\$ 15,94
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL			R\$ 0,51
						TOTAL PARA 300 COMENSAIS			R\$ 4.782,44
GUARNIÇÕES									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capta mensal (gramas)	Consumo per capta mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
farinha de mandioca (farofa)	90	1,00	1,00	90	2	180	0,18	R\$ 3,66	R\$ 0,66
farinha de milho (farofa)	90	1,00	1,00	90	2	180	0,18	R\$ 11,78	R\$ 2,12
fubá (polenta)	40	1,00	2,50	100	4	160	0,16	R\$ 3,19	R\$ 0,51
massa alimentícia seca (macarrão, lasanha, nhoque)	129	1,00	1,94	250	5	644	0,64	R\$ 4,00	R\$ 2,58

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
farinha de trigo (torta)	120	1,00	1,00	120	1	120	0,12	R\$ 3,41	R\$ 0,41
leite UHT integral (torta)	50	1,00	1,00	50	1	50	0,05	R\$ 3,42	R\$ 0,17
ovo tipo médio branco (torta)	56	1,12	1,00	50	1	56	0,06	R\$ 10,27	R\$ 0,58
margarina (torta)	50	1,00	1,00	50	1	50	0,05	R\$ 11,58	R\$ 0,58
amido de milho	50	1,00	1,00	50	1	50	0,05	R\$ 5,80	R\$ 0,29
fermento químico	1	1,00	1,00	1	1	1	0,00	R\$ 19,16	R\$ 0,02
milho enlatado	80	1,00	1,00	80	1	80	0,08	R\$ 11,40	R\$ 0,91
queijo tipo mussarela	20	1,00	1,00	20	1	20	0,02	R\$ 40,00	R\$ 0,80
canjiquinha	43	1,00	2,33	100	1	43	0,04	R\$ 3,96	R\$ 0,17
abóbora	125	1,33	1,06	100	2	251	0,25	R\$ 3,70	R\$ 0,93
batata inglesa	151	1,21	0,95	120	1	151	0,15	R\$ 4,93	R\$ 0,75
batata doce	152	1,21	0,94	120	1	152	0,15	R\$ 4,02	R\$ 0,61
mandioca	143	1,31	1,10	120	1	143	0,14	R\$ 4,00	R\$ 0,57
inhame	165	1,40	1,02	120	1	165	0,16	R\$ 5,40	R\$ 0,89
						TOTAL MENSAL			R\$ 13,54

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL		R\$ 0,44	
						TOTAL PARA 300 COMENSAIS		R\$ 4.061,99	
TEMPEROS									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capta mensal (gramas)	Consumo per capta mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
alho descascado	7	1,30	1,00	5	22	143	0,14	R\$ 26,26	R\$ 3,76
cebola	31	1,53	1,00	20	22	673	0,67	R\$ 4,31	R\$ 2,90
cebolinha	6	1,18	1,00	5	22	130	0,13	R\$ 4,28	R\$ 0,56
salsinha	6	1,10	1,00	5	22	121	0,12	R\$ 10,00	R\$ 1,21
extrato de tomate	10	1,00	1,00	10	11	110	0,11	R\$ 6,00	R\$ 0,66
limão taiti	8	1,66	1,00	5	22	183	0,18	R\$ 4,51	R\$ 0,82
louro seco	1	1,00	1,00	1	22	22	0,02	R\$ 13,00	R\$ 0,29
óleo composto/oliva	3	1,00	1,00	3	22	66	0,07	R\$ 18,00	R\$ 1,19
óleo de soja refinado	3	1,00	1,00	3	22	66	0,07	R\$ 8,44	R\$ 0,56
sal refinado	5	1,00	1,00	5	22	110	0,11	R\$ 0,80	R\$ 0,09

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
vinagre	1	1,00	1,00	1	22	22	0,02	R\$ 4,65	R\$ 0,10
						TOTAL MENSAL			R\$ 12,13
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL			R\$ 0,39
						TOTAL PARA 300 COMENSAIS			R\$ 3.638,12
SOBREMESAS									
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capta mensal (gramas)	Consumo per capta mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
Frutas das safra									
banana nanica	199	1,66	1,00	120	4	797	0,80	R\$ 3,80	R\$ 3,03
laranja pêra	180	1,50	1,00	120	4	720	0,72	R\$ 3,42	R\$ 2,46
maçã fuji	155	1,29	1	120	2	310	0,31	R\$ 5,54	R\$ 1,72
mamão	150	1,50	1	100	1	150	0,15	R\$ 4,26	R\$ 0,64
manga	136	1,36	1	100	1	136	0,14	R\$ 4,64	R\$ 0,63
melancia	171	1,71	1	100	1	171	0,17	R\$ 2,46	R\$ 0,42
tangerina ponkan	163	1,36	1	120	1	163	0,16	R\$ 3,33	R\$ 0,54

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS									
					14				R\$ 9,44
Doce									
gelatina	17	1,00	3,00	50	2	33	0,03	R\$ 11,50	R\$ 0,38
pudim	10	1,00	5,00	50	2	20	0,02	R\$ 9,80	R\$ 0,20
leite integral UHT - longa vida	150	1,00	1,00	150	1	150	0,15	R\$ 3,42	R\$ 0,51
açúcar cristal	60	1,00	1,00	60	1	60	0,06	R\$ 3,06	R\$ 0,18
arroz polido, longo fino tipo 1	21	1,00	2,33	50	1	21	0,02	R\$ 2,75	R\$ 0,06
canjica	21	1,00	2,33	50	1	21	0,02	R\$ 6,22	R\$ 0,13
doce tablete	30	1,00	1,00	30	2	60	0,06	R\$ 8,91	R\$ 0,53
					10				R\$ 2,00
						TOTAL MENSAL			R\$ 11,44
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL			R\$ 0,37
						TOTAL PARA 300 COMENSAIS			R\$ 3.432,78
BEBIDA									

COMPOSIÇÃO CUSTOS GENEROS ALIMENTÍCIOS

Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (ml)	Fator de correção	Fator de cocção	PESO LÍQUIDO Porção diária por pessoa (ml)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capta mensal (ml)	Consumo per capta mensal (Litro)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)
Suco de frutas (polpa da fruta natural)	120	1,00	2,50	300	22	2640	2,64	R\$ 6,55	R\$ 17,29
						TOTAL MENSAL			R\$ 17,29
						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL			R\$ 0,56
						TOTAL PARA 300 COMENSAIS			R\$ 5.187,60
						Custo com gêneros por refeição almoço			R\$ 6,08



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 7ED3-D293-EDB2-2658

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



NATASCHA VALENTE (CPF 533.XXX.XXX-20) em 24/10/2022 11:01:33 (GMT-03:00)

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://juizdefora.1doc.com.br/verificacao/7ED3-D293-EDB2-2658>

Memorando 102.744/2022

De: Natascha V. - SEAPA - DSANS

Para: SF - SSUF - DCCF - DCCFI - SDTAP - Supervisão de Desenho, Topografia e Avaliação Patrimonial - A/C ...

Data: 21/10/2022 às 10:52:18

Setores (CC):

SF - SSUF - DCCF, SF - SSUF - DCCF - DCCFI - SDTAP

Prezado Lourenço,

A Seapa por meio de suas atribuições está instaurando chamamento público, nos termos da Lei nº 13.019 de 2014, para implementação de Cozinha Comunitária no Bairro Benfica, em Juiz de Fora/MG.

Por conseguinte, na formação de preço para a chamada, além dos gêneros alimentícios, mão de obra e custos indiretos, há previsão de aluguel de imóvel. Por meio de pesquisa na internet, em sítios de locação de imóveis, considerando parâmetros como imóvel térreo, com no mínimo 100m², tendo ou em condições de ter cozinha, localizado no centro de Benfica, chegamos ao valor médio estimado de R\$ 4.000,00 (quatro mil reais).

Dessa forma, solicito a verificação por parte deste departamento/supervisão se o valor estimado está compatível com o valor de mercado na região. Para avaliação, anexo ao presente a Planilha de Formação de Preço, Termo de Referência e Edital da Chamada Pública.

Cordialmente,

Natascha Rodenbusch Valente

Gerennte

Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável - DSANS

Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SEAPA

Anexos:

Edital_300_Chamamento_Benfica_final_20_10.docx

Edital_300_Chamamento_Benfica_final_20_10.pdf

Formacao_de_preco_300_refeicao_chamada_20_10_2_.pdf

Formacao_de_preco_300_refeicao_chamada_20_10_2_.xlsx

Termo_de_Referencia_Benfica_300_20_10.docx

Termo_de_Referencia_Benfica_300_20_10.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura
Natascha Valente	21/10/2022 10:53:51	1Doc NATASCHA VALENTE CPF 533.XXX.XXX-20

Para verificar as assinaturas, acesse <https://juizdefora.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **00A0-6DA3-95FC-3187**

Memorando 1- 102.744/2022

De: Lourenço M. - SF - SSUF - DCCF - DCCFI - SDTAP

Para: SEAPA - DSANS - Departamento de Segur. Alimentar e Nutricional Sustentável - A/C Natascha V.

Data: 24/10/2022 às 08:05:25

Setores envolvidos:

SEAPA - DSANS, SF - SSUF - DCCF, SF - SSUF - DCCF - DCCFI - SDTAP

Verificação de valor de aluguel de imóvel para Cozinha Comunitária em Benfica

Prezada,

Em análise ao expediente informo que, em pesquisa de mercado realizada por esta supervisão, bem como em análise ao nosso banco de dados, o valor apresentado no termo de referência encontra-se adequado para o porte e localização do empreendimento.

Assim, ratifico o Valor de R\$4.000,00 destinado à locação e manutenção de espaço adequado para a implementação de Cozinha Comunitária no Bairro Benfica.

Lourenço Matos Malheiros

TNS - Engenheiro Civil

SF/SSUF/DCCF - SDTAP

Av. Brasil, 2001, 3º Andar, Centro, Juiz de Fora/MG

(32) 3690 7707

Immalheiros@pjf.mg.gov.br



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: D6D4-14C5-697E-AC26

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



LOURENÇO MATOS MALHEIROS (CPF 104.XXX.XXX-13) em 24/10/2022 08:05:41 (GMT-03:00)

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://juizdefora.1doc.com.br/verificacao/D6D4-14C5-697E-AC26>

Memorando 2- 102.744/2022

De: Natascha V. - SEAPA - DSANS

Para: SEAPA - UNEI - Unidade de Execução Instrumental - A/C David M.

Data: 05/07/2023 às 15:04:05

Prezado David,

Encaminho para conhecimento

Atenciosamente

—

Natascha Rodenbusch Valente

Gerente

Departamento de Segurança Alimentar, Nutricional e Sustentável – DSANS

Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SEAPA

Memorando 3- 102.744/2022

De: David M. - SEAPA - UNEI

Para: SEAPA - Analista de Processos

Data: 05/07/2023 às 16:30:35

—

David Mendes
UNEI/SEAPA