

Mês	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro
Valor Fixo						
Valor Variável						

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 inexistirá 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

71

2.6 Formas de acesso ao serviço

2.7 Definição dos parâmetros a serem utilizados para a aferição do cumprimento das metas

3. Plano de Aplicação dos Recursos Solicitados

3.1 Demonstrativo de Custos

Custos de Investimento e/ou Custeio

Serviço	Descrição da Despesa (especificar as Despesas Fixas e Variáveis. Detalhar todas as despesas previstas para a execução do serviço, vinculando-as a cada fonte de recurso que será utilizado, se Federal, Estadual ou Municipal)	Quantidade de Atendimento	Valor Mensal	Valor Anual
Total				

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

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

Técnicos de nível superior deverão apresentar seus respectivos registros profissionais

3.4 Recursos Materiais: (a serem despendidos para a execução do serviço)

3.5 Espaço Físico: (que será usado para a execução do serviço)

4. Cronograma de Desembolso

Concedente Recurso Municipal

Mês	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maio	Junho
Valor Fixo						
Valor Variável						

ANEXO III

PLANO DE TRABALHO

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº ____/2023

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 da realidade que será objeto da parceria, devendo ser demonstrado o nexo entre essa realidade e atividades ou projetos e metas a serem atingidos, 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 (descrição das metas a serem atingidas. Número e perfil das pessoas beneficiárias que serão atendidas mensalmente)

2.5 Atividades desenvolvidas e Forma de execução do serviço (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.)

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

16 – DESCREVER A ESTRATÉGIA METODOLÓGICA PARA ATENDIMENTO ADEQUADO DO PÚBLICO NO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DE ACORDO COM ESPECIFICAÇÃO DO EDITAL

17 – DESCREVER A ESTRATÉGIA METODOLÓGICA DA FORMA DE AVALIAÇÃO DAS EXPERIÊNCIAS DOS USUÁRIOS ATENDIDOS.

18 – 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 Nº ____/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 Nº 7.115, de 29 de agosto de 1984 e no artigo 299 do Código Penal (falsidade ideológica), que as informações aqui prestadas são verdadeiras.

Juiz de Fora, ____ de _____ de 2023

Assinatura do representante legal da OSC

Assinado por 2 pessoas: DAVID MENDES F. B. PIOLA P. J. SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://juizdefora-1.doc.com.br/verificacao/2E93-703B-E92A-3E67>

9 – OBJETIVOS DO SERVIÇO:

10 – JUSTIFICATIVA PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO:

11 – AÇÕES A SEREM EXECUTADAS, AS METAS A SEREM ATINGIDAS E OS INDICADORES PARA AFERIÇÃO:

12 – PRAZO PARA A EXECUÇÃO DAS AÇÕES PARA CUMPRIMENTO DAS METAS

13 – DESCREVER O TEMPO DE EXPERIÊNCIA PRÉVIA, QUE POSSA COMPROVAR, A EXECUÇÃO DE PROJETOS E PARCERIAS VOLTADAS AO OBJETO PROPOSTO OU SIMILAR

14 – DESCRIÇÃO DO PLANEJAMENTO DE EXECUÇÃO FINANCEIRA DO SERVIÇO E COMPOSIÇÃO DE VALORES (FIXOS E VARIÁVEIS) A FIM DE APRESENTAR VALORES A SEREM CONSIDERADOS NA TABELA 2 DO EDITAL.

Assinado por 2 pessoas: DAVID MENDONÇA e FABIOLA PAULINO DA SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://juizdefora1.doc.com.br/verificacao/2E93-703B-E92A-3E67-e-informe-o-codigo-2E93-703B-E92A-3E67>

67
18

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, USUÁRIOS E FORMAS DE ACESSO:

8 – DESCRIÇÃO DO SERVIÇO:

Assinado por 2 pessoas: DAVID MENDES e FABÍOLA PAULINO DA SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://juizdefora.1doc.com.br/verificacao/2E93-703B-E92A-3E67-e-informe-o-código-2E93-703B-E92A-3E67>

66
18

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:

--

Assinado por 2 pessoas: DAVID MENDES e FABIOLA PAULINO DA SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://juizdefora1dof.com.br/verificacao/2E93-703B-E92A-3E67> e informe o código 2E93-703B-E92A-3E67

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 PRINCIPAL:	ECONÔMICA
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:		

CH
S

óleo de soja refinado	3	1,00	1,00	3	30	90	0,09	R\$9,40	R\$0,85	276/2022
sal refinado	5	1,00	1,00	5	30	150	0,15	R\$1,18	R\$0,18	276/2022
vinagre	1	1,00	1,00	1	30	30	0,03	R\$5,05	R\$0,15	276/2022
					30	TOTAL MENSAL			R\$15,34	
TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL									R\$0,51	
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\$)	Fonte valor
Frutas das safra										
banana nanica	199	1,66	1,00	120	4	797	0,80	R\$3,70	R\$2,95	277/2022
laranja pêra	180	1,50	1,00	120	6	1080	1,08	R\$2,59	R\$2,80	277/2022
maçã fuji	155	1,29	1	120	4	619	0,62	R\$5,99	R\$3,71	277/2022
mamão formosa	150	1,50	1	100	2	300	0,30	R\$4,84	R\$1,45	277/2022
l Manga	136	1,36	1	100	2	272	0,27	R\$4,94	R\$1,34	277/2022
melancia	171	1,71	1	100	3	513	0,51	R\$1,99	R\$1,02	277/2022
tangerina ponkan	163	1,36	1	120	3	490	0,49	R\$2,84	R\$1,39	277/2022
					24				R\$14,66	
Doce										
gelatina	27	1,00	3,00	80	3	80	0,08	R\$14,12	R\$1,13	276/2022
pudim	16	1,00	5,00	80	3	48	0,05	R\$11,15	R\$0,54	276/2022
					6				R\$1,66	
					30	TOTAL MENSAL			R\$16,33	
TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL									R\$0,54	
BEBIDA										
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\$)	Fonte valor
Suco de frutas (polpa da fruta natural)	120	1,00	2,50	300	30	3600	3,60	R\$4,29	R\$15,45	TCE/MG
					30	TOTAL MENSAL			R\$15,45	
*Preços referência extraídos do TCE/MG referente período 01/10/22 até 12/01/23						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL			R\$0,51	
*Demais valores referência extraídos de atas vigentes da PJF						Custo com gêneros por refeição			R\$6,42	

Assinado por 2 pessoas: DAVID MENDES e FABIOLA PAULINO DA SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://juizdefora.1doc.com.br/verificacao/2E93-703B-E92A-3E67> e informe o código 2E93-703B-E92A-3E67

63
14

batata doce	102	1,21	0,94	80	2	203	0,20	R\$3,69	R\$0,75	TCE/MG
batata inglesa	101	1,21	0,95	80	2	202	0,20	R\$3,43	R\$0,69	TCE/MG
					4				R\$1,44	
LEGUMINOSAS										
grão de bico	34	1,03	2,43	80	2	68	0,07	R\$13,05	R\$0,89	TCE/MG
					30	TOTAL MENSAL			R\$18,47	
TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL									R\$0,62	
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\$)	Fonte valor
arroz polido, longo fino tipo 1	129	1,00	2,33	300	30	3863	3,86	R\$3,78	R\$14,60	276/2022
feijão carioca	111	1,05	1,89	200	8	889	0,89	R\$7,73	R\$6,87	276/2022
feijão preto	111	1,05	1,89	200	22	2444	2,44	R\$6,98	R\$17,06	276/2022
					30	TOTAL MENSAL			R\$38,53	
TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL									R\$1,28	
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\$)	Fonte valor
fubá (polenta)	60	1,00	2,50	150	4	240	0,24	R\$3,00	R\$0,72	276/2022
massa alimentícia seca (macarrão, lasanha, nhoque)	77	1,00	1,94	150	7	541	0,54	R\$3,00	R\$1,62	276/2022
canjiquinha	64	1,00	2,33	150	5	322	0,32	R\$2,46	R\$0,79	276/2022
abóbora	188	1,33	1,06	150	3	565	0,56	R\$3,70	R\$2,09	277/2022
batata inglesa	189	1,21	0,95	150	4	756	0,76	R\$3,43	R\$2,59	TCE/MG
batata doce	191	1,21	0,94	150	1	191	0,19	R\$3,69	R\$0,70	277/2022
mandioca	179	1,31	1,10	150	4	715	0,71	R\$3,84	R\$2,74	277/2022
inhame	206	1,40	1,02	150	2	412	0,41	R\$4,84	R\$1,99	277/2022
					30	TOTAL MENSAL			R\$13,26	
TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL									R\$0,44	
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\$)	Fonte valor
alho descascado	7	1,30	1,00	5	30	195	0,20	R\$17,20	R\$3,35	277/2022
cebola	31	1,53	1,00	20	30	918	0,92	R\$3,84	R\$3,53	277/2022
cebolinha	6	1,18	1,00	5	30	177	0,18	R\$13,60	R\$2,41	277/2022
salsinha	6	1,10	1,00	5	30	165	0,17	R\$13,90	R\$2,29	277/2022
extrato de tomate	10	1,00	1,00	10	30	300	0,30	R\$6,13	R\$1,84	TCE/MG
limão taiti	8	1,66	1,00	5	30	249	0,25	R\$2,99	R\$0,74	277/2022

Assinado por 2 pessoas: DAVID MENDES e FABIOLA PAULINO DA SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://juizdefora.1doc.com.br/verificacao/2E93-703B-E92A-3E67> e informe o código 2E93-703B-E92A-3E67

Tabela 6 - Composição de custos de gêneros alimentícios

COMPOSIÇÃO CUSTOS GÊNEROS 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\$)	Fonte valor
carne bovina, tipo coxão mole	154	1,05	0,77	120	2	307	0,31	R\$23,27	R\$7,15	TCE/MG
carne bovina, tipo acém	162	1,12	0,77	120	1	162	0,16	R\$26,95	R\$4,37	275/2022
carne bovina, tipo músculo	169	1,18	0,77	120	1	169	0,17	R\$26,39	R\$4,47	275/2022
figado bovino	156	1,07	0,77	120	1	156	0,16	R\$10,80	R\$1,68	TCE/MG
frango em peças tipo coxa, sobrecoxa	173	1,05	0,61	120	10	1728	1,73	R\$10,80	R\$18,66	275/2022
peito de frango	214	1,39	0,61	120	3	641	0,64	R\$16,10	R\$10,32	275/2022
lombo	170	1,19	0,77	120	3	511	0,51	R\$14,96	R\$7,65	TCE/MG
pernil, peça sem osso	170	1,19	0,77	120	4	682	0,68	R\$12,73	R\$8,68	TCE/MG
peixe tipo merluza em filé	179	1,19	0,70	120	1	179	0,18	R\$25,84	R\$4,62	TCE/MG
ovo cozido ou omelete	140	1,12	0,95	120	4	562	1,12	R\$6,80	R\$7,64	277/2022
					30	TOTAL MENSAL			R\$75,23	
TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL									R\$2,51	
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\$)	Fonte valor
VEGETAIS TIPO A										
acelga	31	1,54	1,00	20	4	123	0,12	R\$6,57	R\$0,81	277/2022
agrião	27	1,34	1,00	20	4	107	0,11	R\$5,89	R\$0,63	TCE/MG
alface crespa	29	1,46	1,00	20	5	146	0,15	R\$6,29	R\$0,92	TCE/MG
almeirão	22	1,12	1,00	20	5	112	0,11	R\$6,99	R\$0,78	277/2022
couve manteiga	30	1,50	1,00	20	4	120	0,12	R\$7,34	R\$0,88	277/2022
repolho	21	1,07	1,00	20	8	171	0,17	R\$2,58	R\$0,44	TCE/MG
					30				R\$4,46	
VEGETAIS TIPO B										
pepino comum	103	1,29	1,00	80	3	310	0,31	R\$2,86	R\$0,89	TCE/MG
tomate	100	1,25	1,00	80	7	700	0,70	R\$4,84	R\$3,39	277/2022
beterraba	141	1,53	0,87	80	4	563	0,56	R\$3,35	R\$1,89	TCE/MG
cenoura	108	1,17	0,87	80	4	430	0,43	R\$3,79	R\$1,63	277/2022
chuchu	120	1,35	0,90	80	3	360	0,36	R\$2,49	R\$0,90	277/2022
abóbora	100	1,33	1,06	80	3	301	0,30	R\$3,70	R\$2,99	277/2022
					24				R\$11,68	
VEGETAIS TIPO C										

	R\$ 1.100,00
	R\$ 1.000,00
	R\$ 140,00
	R\$ 900,00
	R\$ 5.240,00
CUSTO FIXO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL	TOTAL MENSAL
no bairro de Benfica	R\$ 4.000,00
	R\$ 400,00
	R\$ 4.400,00
O OPERACIONAL FIXO MÊS OPÇÃO 1 - 300 REFEIÇÕES	R\$ 31.825,05
O OPERACIONAL FIXO ANO OPÇÃO 1 - 300 REFEIÇÕES	R\$ 381.900,60
O OPERACIONAL FIXO MÊS OPÇÃO 2 - 300 REFEIÇÕES	R\$ 32.986,95
O OPERACIONAL FIXO ANO OPÇÃO 2 - 300 REFEIÇÕES	R\$ 395.843,40

scritório



61

Custo com Mão-de-Obra Direta para até 300 Refeições

COMPOSIÇÃO CUSTO COM MÃO-DE-OBRA DIRETA OPÇÃO 1 - PARA ATÉ 300 REFEIÇÕES					
CH	FONTE DA BASE SALARIAL	REMUNERAÇÃO	QTD	CUSTO MENSAL POR POSTO DE TRABALHO (com encargos, benefícios e demais custos que incidem na relação trabalhista)	TOTAL CUSTO MENSAL
30h	Média salarial de Minas Gerais - Conselho Regional de Nutrição 9 Região	R\$ 2.439,60	1	R\$ 4.173,42	R\$ 4.173,42
30h	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.018,42	3	R\$ 1.926,19	R\$ 5.778,57
30h	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 940,51	3	R\$ 1.799,68	R\$ 5.399,04
30h	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 940,51	2	R\$ 1.799,68	R\$ 3.599,36
S	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.824,23	1	R\$ 3.234,66	R\$ 3.234,66
TOTAL				R\$ 12.933,63	R\$ 22.185,05
COMPOSIÇÃO CUSTO COM MÃO-DE-OBRA DIRETA OPÇÃO 2 - PARA ATÉ 300 REFEIÇÕES					
CH	FONTE DA BASE SALARIAL	REMUNERAÇÃO	QTD	CUSTO MENSAL POR POSTO DE TRABALHO (com encargos, benefícios e demais custos que incidem na relação trabalhista)	TOTAL CUSTO MENSAL
30h	Média salarial de Minas Gerais - Conselho Regional de Nutrição 9 Região	R\$ 2.439,60	1	R\$ 4.173,42	R\$ 4.173,42
30h	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 1.018,42	3	R\$ 1.926,19	R\$ 5.778,57
30h	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 940,51	3	R\$ 1.799,68	R\$ 5.399,04
30h	Sindicato da categoria - SINTEAC	R\$ 940,51	2	R\$ 1.799,68	R\$ 3.599,36
S	Salario da Prefeitura - Sinsprpu	R\$ 2.539,77	1	R\$ 4.396,56	R\$ 4.396,56
TOTAL				R\$ 14.095,53	R\$ 23.346,95
DE CUSTOS INDIRETOS E DE CONSUMO VARIÁVEIS					TOTAL MENSAL
conservação de alimentos e amostras					R\$ 900,00
					R\$ 1.200,00



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

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

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

	R\$ 800,00
	R\$ 700,00
	R\$ 140,00
escritório	R\$ 500,00
	R\$ 3.240,00
CUSTO FIXO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL	TOTAL MENSAL
no bairro de Benfica	R\$ 4.000,00
	R\$ 400,00
	R\$ 4.400,00
ERACIONAL FIXO MÊS OPÇÃO 1 - 100 REFEIÇÕES	R\$ 26.099,18
ERACIONAL FIXO ANO OPÇÃO 1 - 100 REFEIÇÕES	R\$ 313.190,16
ERACIONAL FIXO MÊS OPÇÃO 2 - 100 REFEIÇÕES	R\$ 27.261,08
ERACIONAL FIXO ANO OPÇÃO 2 - 100 REFEIÇÕES	R\$ 327.132,96

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

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

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

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

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

16.5. Dos bens e direitos remanescentes

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

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

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

17. COMPOSIÇÃO E FORMAÇÃO DE PREÇO

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

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

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

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

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

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

16. DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. Requisitos para Celebração do Termo de Colaboração

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

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

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

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

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

16.2. Dos Rendimentos da Aplicação Financeira

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

16.3. Da transparência e divulgação das ações

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

53
B

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

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

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

15. SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. DA FISCALIZAÇÃO

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

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

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

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

14. VIGÊNCIA E DAS HIPÓTESES DE ALTERAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. OBRIGAÇÃO DO MUNICÍPIO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.12. Cumprir as exigências contidas no Termo de Referência.

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

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

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

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

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

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

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

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

9. REGIME DE EXECUÇÃO

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

10. DA FORMA DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

10.3. Demais atributos conforme condições editalícias.

11. OBRIGAÇÕES DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL

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

11.2 . Assegurar a boa qualidade dos produtos e serviços;

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

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

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

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

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

8. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

8.1. Execução do Objeto

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

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

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

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

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

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

46
B

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

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

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

UG: 651100

Natureza de Despesa: 3.3.50.39

Dotação Orçamentária: 14.605.0023.2103.0000

Fonte para o exercício de 2023: 1.5.00.000000

7. PAGAMENTO E CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. ESTIMATIVA DE PREÇO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA

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

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

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

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

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

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

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

44
4

3.8. Da coleta seletiva e resíduos sólidos

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

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

3.9. Formas de acesso

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

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

4. REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA ENTREGA OU EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

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

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

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

5. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE

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

3.7. Higienização

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

42
P

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

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

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

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

3.6. Normas Sanitárias

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

3.6.2. Armazenamento

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

3.6.2.2. Não será permitido o armazenamento de:

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

b) Enlatados oxidados e/ou danificados;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.5.4. Um cardápio completo deve conter:

- a) Prato principal - preparação protéica (carne, peixe, aves e ovos)
- b) Acompanhamento (arroz e feijão)
- c) Guarnição (massas, farofas, suflês, verduras, legumes refogados, etc.).
- d) Salada composta por dois tipos de alimentos, sendo uma preparação crua e outra cozida, porcionados individualmente ou misturados conforme a preparação.
- e) Sobremesa (doce ou fruta).
- f) Suco

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

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

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

28
10

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

3.4. Gêneros e Insumos

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

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

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

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

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

3.5. Cardápio

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

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

30

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

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

3.2 Das Quantidades de Refeições/Metas

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

Quadro 1 - Das metas

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

3.3. Da Prestação do Serviço e Quadro de Pessoal

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. 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 a gestão de todo o equipamento público de segurança alimentar e nutricional, modalidade Cozinha Comunitária, em 01 (uma) unidade física no bairro Benfica, município de Juiz de Fora/MG, com o fornecimento de aproximadamente 300 (trezentas) refeições diárias em no mínimo 3 (três) horas de atendimento ao público, não podendo ultrapassar o quantitativo mensal de 9.300 (nove mil e trezentas) refeições, nutricionalmente balanceadas para pessoas que estejam em situação de insegurança alimentar e nutricional, nos termos da Lei nº 13.019, de 2014.

1.1.1. A variação de quantitativo diário de fornecimento de refeição pode ocorrer desde que seja assegurando a regularidade de oferta para todos os dias do mês, não ultrapassando o quantitativo mensal descrito no item 1.1.

1.1.2. O horário de atendimento ao público deve observar o horário comercial para refeições do setor alimentício.

1.1.3. O espaço para o fornecimento das refeições deverá estar localizado, preferencialmente, perto de algum equipamento da Rede Socioassistencial, conforme justificativa presente no item 2 deste Edital.

1.1.4. 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 aproximadamente 300 refeições diárias, objeto desta parceria.

1.2. A execução do objeto será formalizada através de Termo de Colaboração, em consonância com a Lei n.º 13.019, de 2014, a ser celebrado entre a Prefeitura Municipal de Juiz de Fora e a OSC vencedora, com interveniência da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA), nos termos e condições estabelecidos neste Edital.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. 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

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, 17 de fevereiro de 2023

Fabiola Paulino da Silva

Secretária de Agricultura, Pecuária e Abastecimento

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

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

a) data de assinatura e identificação do instrumento de parceria e da Administração Pública responsável;

b) nome da Organização da Sociedade Civil e seu número de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ da Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB;

c) descrição do objeto da parceria;

d) valor total da parceria e valores liberados, quando for o caso;

e) situação da prestação de contas da parceria, que deverá informar a data prevista para a sua apresentação, a data em que foi apresentada, o prazo para a sua análise e o resultado conclusivo;

f) quando vinculados à execução do objeto e pagos com recursos da parceria, o valor total da remuneração da equipe de trabalho, as funções que seus integrantes desempenham e a remuneração prevista para o respectivo exercício.

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

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

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

17.17. O presente Edital terá vigência de 12 meses a contar da data da homologação do resultado definitivo, publicada no Diário Oficial Eletrônico do Município de Juiz de Fora

18. DOS ANEXOS

18.1. Constituem parte integrante deste Edital os seguintes documentos:

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

17.8. 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, de 2014.

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

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

b) atribuição de vigência ou de efeitos financeiros retroativos.

17.10. A Administração Municipal poderá autorizar ou propor alteração do Termo de Colaboração ou plano de trabalho, após respectivamente, solicitação fundamentada da organização da sociedade civil ou sua anuência, desde que não haja alteração de seu objeto, por termo aditivo, nos seguintes casos:

a) ampliação de até trinta por cento do valor global;

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

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

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

e) alteração da destinação dos bens remanescentes.

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

17.12. 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.

atenuantes e os danos que dela provieram para a Administração Pública.

16.5. A declaração de inidoneidade impede a Organização da Sociedade Civil de participar de chamamento público e celebrar parcerias ou contratos com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, que ocorrerá quando a Organização da Sociedade Civil:

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

17. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

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

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

17.6. A Comissão de Seleção resolverá os casos omissos e as situações não previstas no presente Edital, observadas as disposições legais e os princípios que regem a administração pública.

impropriedades no prazo de que trata o caput deste artigo, poderá ser concedida sua prorrogação uma única vez, por igual período, mediante requerimento devidamente fundamentado.

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

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

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

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

16. SANÇÕES E PENALIDADES

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

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

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

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

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

26
17

15. DA PRESTAÇÃO DE CONTAS

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

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

15.1.2. Quando se referir à prestação de contas final, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do término de vigência do Termo de Colaboração.

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

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

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

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

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

15.4.3. Irregular, quando comprovada qualquer das seguintes ocorrências:

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

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

15.5.1. Na impossibilidade de Organização da Sociedade Civil sanar as omissões ou

designados como manipuladores de alimento durante sua rotina de trabalho, obrigatoriamente, atendam aos itens especificados no Anexo I, deste Edital.

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

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

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

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

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

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

14. OBRIGAÇÕES DO PODER CONCEDENTE

14.1. Efetuar os repasses mensais referentes aos pagamentos para a gestão da Cozinha Comunitária para atendimento da população que se encontra em situação de insegurança alimentar e nutricional, respeitando a previsão de limite quantitativo do objeto e conforme o cronograma de desembolso.

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

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

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

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. A gestão de todo o equipamento público será diretamente pela Organização da Sociedade Civil, sendo vedado ceder, transferir, arrendar, sublocar, ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, local destinado à prestação de serviço, objeto da chamada, bem como, utilizá-la para fim diverso do previsto.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.10. Responsabilizar-se para que todo o pessoal que se relaciona com as atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição dos gêneros alimentícios,

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;

10.7. 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.

10.8. 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.

10.9. 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. O exato valor a ser repassado será definido no Termo de Colaboração, observada a proposta apresentada pela OSC selecionada.

10.10. 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

Valor de repasse de total de recurso (12 meses) ESTIMADO: R\$ 1.089.203,40 (um milhão, oitenta e nove mil, duzentos e três reais e quarenta centavos).

10.2. Em razão da necessidade da operacionalização mínima para o fornecimento das refeições as parcelas mensais fixas foram calculadas por faixa de 0 (zero) à 100 (cem), de 101 (cento e uma) à 200 (duzentas) e de 201 (duzentas e uma) à 300 (trezentas) refeições, considerando mão de obra, despesas com ocupação e despesas indiretas necessárias ao funcionamento do equipamento, conforme descrito no item 17 do Termo de Referência.

10.2.1. As parcelas fixas serão pagas no início do mês em exercício devendo a primeira parcela referente à operacionalização de até 100 (cem refeições) ser paga no início das atividades pela OSC parceira, podendo ser feito o acerto de contas quando apresentação da prestação de contas.

10.2.2. As parcelas variáveis serão pagas após a aprovação da Prestação de Contas Mensal e corresponderá ao valor total de refeições fornecidas.

10.3. O valor total estimado de recursos disponibilizados para a execução do serviço para 12 (doze) meses será de até R\$ 1.089.203,40 (um milhão, oitenta e nove mil, duzentos e três reais e quarenta centavos), dividido em 12 (doze) parcelas mensais fixas no valor estimado de até R\$ 32.986,95 (trinta e dois mil, novecentos e oitenta e seis reais e noventa e cinco centavos) e 12 (doze) parcelas mensais variáveis no valor estimado de até R\$ 57.780,00 (cinquenta e sete mil, setecentos e oitenta reais).

10.3.1. Nos casos das parcerias com vigência plurianual ou firmadas em exercício financeiro seguinte ao da seleção, a previsão dos créditos necessários para garantir a execução das parcerias será indicada nos orçamentos dos exercícios seguintes

10.4. 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.

10.5. 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.

10.6. 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 Termo 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

necessários para a operacionalização do equipamento de segurança alimentar e nutricional, com valor máximo por faixa, definidos conforme item 17 do Termo de Referência:

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

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

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

9.1.2. A segunda parte será com base no valor unitário de gêneros alimentícios suficientes para o atendimento das refeições, de acordo com item 17 do Termo de Referência o valor máximo por refeições será de **R\$ 6,42** (seis reais e quarenta e dois centavos) pagos mediante a comprovação do fornecimento das refeições.

9.2. A Prefeitura de Juiz de Fora custeará 100% do valor mencionado nos item 9.1.1 e 9.1.2, no montante de aproximadamente 300 (trezentas) refeições diárias a serem fornecidas à população em situação de insegurança alimentar e nutricional, o que corresponde ao valor mensal de até **R\$ 90.766,95** (noventa mil, setecentos e sessenta e seis reais e noventa e cinco centavos).

9.3. O quantitativo de aproximadamente 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\$ 4.400,00 (quatro mil e quatrocentos reais) mensais, considerando valores de IPTU.

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: 3.3.50.39

Dotação Orçamentária: 14.605.0023.2103.0000

Fonte para o exercício de 2023: 1.5.00.000000

Valor de repasse de recurso MENSAL ESTIMADO: R\$ 90.766,95 (noventa mil, setecentos e sessenta e seis reais e noventa e cinco centavos).

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), Diário Oficial Eletrônico do Município de Juiz de Fora.

8. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA PARCERIA

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

9. REMUNERAÇÃO DO SERVIÇO

9.1. A remuneração do serviço concedido será através de valores a serem definidos após as etapas competitiva e de habilitação, sendo os valores compostos por duas partes:

9.1.1. A primeira parte será uma parcela fixa relacionada aos custos operacionais fixos

21
P

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. No caso de não atendimento do prazo estabelecido no item anterior a OSC vencedora será desclassificada, de modo que, haverá a convocação da próxima OSC classificada para apresentação de seu Plano de Trabalho, obrigatoriamente preenchido nos moldes do Anexo III deste Edital.

7.2.3. 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;
- g) para a celebração de termo de colaboração com o Município de Juiz de Fora, terá a OSC vencedora de comprovar que os seus funcionários tenham participado de seleção aberta ao público e dotada de critérios objetivos, para a formação de sua equipe de recursos humanos que realizarão as atividades-fim na prestação do serviço público e formação do cadastro de reserva, conforme previsto na cláusula 8ª, do Termo de Ajustamento de Conduta celebrado entre o MPMG, MPT, Município de Juiz de Fora, AMAC e SINserpu-JF.

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

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	PERÍODO
1	Convocação da OSC selecionada para apresentação do Plano de Trabalho <u>em 02 dias corridos, sob pena de desclassificação e chamada da próxima OSC classificada no certame.</u>	18/04/2023
2	Análise do Plano de Trabalho	24 e 26/04/2023
3	Parecer de órgão técnico e assinatura do Termo de Colaboração	27 à 28/04/2023
4	Publicação do extrato do Termo de Colaboração no Diário Oficial do Município	02 à 05/05/2023

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

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 de Juiz de Fora;

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 de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SEAPA, à Av. Brasil, 2001, 6º andar, entre 14 e 17h, ou através do Portal da Prefeitura Ágil – protocolo, até as 23h59min do último dia.

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

NO
P

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

A
d

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 corridos 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.

6.7.1.1. A OSC poderá ser representada por apenas 01 (um) representante legal, que se sentará à mesa com a Comissão para abertura do envelope. Dito mandatário guardará o acatamento compatível com o procedimento.

6.7.1.2. Se presente mais de um representante da OSC, este(s) acompanhará(ão) o procedimento na qualidade de espectador(es), ficando desde já vedada qualquer interação durante o procedimento.

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, sob pena de ser declarada desclassificada/inabilitada;
- 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;
- l. Instrumentos de parceria firmados com órgãos e entidades da Administração Pública, organismos internacionais, empresas ou outras OSCs;

NO
M

ITEM	PONTUAÇÃO	DESCRIÇÃO DOS CRITÉRIOS
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 que julgar relevantes. A comprovação documental de tais experiências dar-se-á nas Etapas 1 a 3 da fase de celebração, sendo que qualquer falsidade ou fraude na descrição das experiências ensejará as providências indicadas no item anterior. Todas as informações ou dados colocados, por cada OSC, em sua respectiva proposta, para fins de obtenção de pontuação serão, necessariamente, exigidos na celebração do termo de parceria e durante toda execução da oferta.

6.5.8. Para classificação das Propostas, 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:

- 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”;
- maior nota no item “Planejamento da Execução Financeira de custeio do serviço”;
- maior nota no item “Equipe profissional”
- maior nota no item “Detalhamento da estrutura física e infraestrutura adequada para a execução do serviço”
- maior nota no item “Descrição de estratégia metodológica para o atendimento adequado do público no horário de funcionamento”;
- maior nota no item “Descrição de estratégia metodológica da forma de avaliação das experiências dos usuários atendidos”;
- sorteio.

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

ITEM	PONTUAÇÃO	DESCRIÇÃO DOS CRITÉRIOS
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.	- Atendimento do item 1 de forma satisfatória = 10 pontos; - Atendimento dos itens 1 e 2 de forma satisfatória = 20 pontos. Nota Máxima: 20 pontos	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.
(E) Descrição de estratégia metodológica para o atendimento adequado do público no horário de funcionamento.	- Não atendimento ou atendimento não satisfatório dos dois itens = 0 ponto; - Atendimento do item 1 ou 2 de forma satisfatória = 5 pontos; - Atendimento dos itens 1 e 2 de forma satisfatória = 10 pontos. Nota máxima: 10 pontos	1) Apresentação de estratégia metodológica para distribuição das refeições no horário de atendimento ao público. 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.
(F) 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 ou 2 de forma satisfatória = 5 pontos; - Atendimento dos itens 1 e 2 de forma satisfatória = 10 pontos. Nota máxima: 10 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.

14

ITEM	PONTUAÇÃO	DESCRIÇÃO DOS CRITÉRIOS
desenvolvimento ou assistência social, nos últimos 5 (cinco) anos	5 pontos; e - Nenhum programa, projeto ou ação = 0 ponto. Nota máxima: 20 pontos	Obs: a atribuição de nota "zero" neste critério implica na desclassificação, 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 desclassificação
(C) Equipe profissional	Equipe inferior ao exigido no edital = 0 ponto; - Equipe mínima com descrição de formação escolar, formação profissional, cargos, funções e carga horária de trabalho de cada integrante = 10 pontos; - Equipe mínima com descrição de formação escolar, formação profissional, cargos, funções e carga horária de trabalho de cada integrante, tendo o coordenador formação superior em serviço social = 20 pontos; Nota Máxima: 20 pontos	A OSC deverá apresentar o quadro mínimo de profissionais exigido no Edital, incluindo a formação escolar, formação profissional, cargos, funções e carga horária de trabalho de cada integrante Obs: a atribuição de nota "zero" neste critério implica na desclassificação.
(D) Detalhamento da estrutura física e infraestrutura	- Não atendimento ou atendimento não satisfatório dos dois itens = 0 ponto;	1) Estrutura física e infraestrutura adequadas para a execução do serviço conforme Proposta de Execução

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.

6.5.1.1. Não serão avaliados documentos apresentados que não estejam devidamente assinados e/ou rubricados, conforme definido neste Edital.

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 recebimento dos ENVELOPES 1 e 2, que será suspensa conforme previsto no item 6.5.2, e esta 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), ou comunicação em caso de desclassificação sumária por não preenchimento de requisito legal.

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, 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):

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, segurança alimentar,	- A partir de 04 (quatro) programas ou ações = 20 pontos; - De 02 (dois) a 04 (quatro) programas ou ações = 10 pontos; - Até 01 (um) programas, projeto ou ação =	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 parceria/contrato; ou publicação em Diário Oficial.

seguinte:

a) **ENVELOPE 1** – “Proposta – Edital de Chamamento Público n.º 001/2023 – GESTÃO DE COZINHA COMUNITÁRIA - BENFICA”.

b) **ENVELOPE 2** – “Documentos de habilitação - Edital de Chamamento Público n.º 001/2023 – GESTÃO COZINHA COMUNITÁRIA - BENFICA”.

6.4.1.1. Caso a Proposta e Documentos de Habilitação sejam apresentados em desconformidade com as condições postas neste Edital, tal conduta ensejará a não abertura do envelope e automática desclassificação da proposta.

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, formal e tempestivamente solicitados para Administração Pública.

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

6.4.5. 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.

6.4.6. 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 aferirem 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.

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

6.4.8. A sessão para entrega dos envelopes será iniciada impreterivelmente na data e horário previamente estabelecidos e publicados, ficando a critério da Comissão a admissão de tolerância máxima de 15 (quinze) minutos para comparecimento de eventuais interessados.

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

ETAPA	DESCRIÇÃO	PERÍODO
1	Publicação do Edital de Chamamento Público	30 dias corridos - De 23/02/2023 à 25/03/2023
2	Recebimento dos envelopes com as propostas (ENVELOPE 1) e documento de habilitação (ENVELOPE 2) – Sessão Pública	01 dia útil - 27/03/2023 - às 15h
3	Suspensão da sessão de julgamento para análises e diligências da Comissão de Seleção. Ver cláusula 6.7.1.	01 dia útil - 27/03/2023
4	Convocação, por e-mail, para a reabertura da sessão de julgamento	01 dia útil - 27/03/2023
5	Continuidade da sessão com a divulgação do resultado do julgamento das propostas e a respectiva classificação, e abertura do envelope 2.	01 dia útil - 03/04/2023 às 15h
6	Análise dos recursos pela Comissão de Seleção	01 dia útil - 11/04/2023
7	Homologação e publicação do resultado definitivo da fase de seleção, com divulgação das decisões recursais proferidas (se houver)	4 dias úteis - De 12/04/2023 à 18/04/2023

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 e no Diário Oficial Eletrônico do Município de Juiz de Fora, com prazo mínimo de 30 (trinta) dias corridos 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

janeiro de 2023.

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. A Comissão, no ato que a instituir terá designado, dentre seus membros, o responsável pela coordenação

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 Organização da Sociedade Civil participante do chamamento público. (Art. 27, §§2º e 3º da Lei nº 13.019, de 2014).

5.6. A declaração de impedimento de membro da Comissão de Seleção não obsta a continuidade do processo de seleção.

5.7. Configurado o impedimento, o membro impedido deverá ser imediatamente substituído por membro que possua qualificação equivalente à do substituído, sem necessidade de divulgação de novo edital.

5.8. A Comissão de Seleção poderá realizar, a qualquer tempo, diligências e 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, observados, em qualquer situação, os princípios da isonomia, da impessoalidade e da transparência.

5.9. Cabe à Comissão a análise das propostas e documentações apresentadas pelas proponentes, emitindo decisão de seus atos e registros em ata, ambos juntados aos autos do processo administrativo.

5.10. A Comissão de Seleção terá total independência técnica para exercer seu julgamento e análise das propostas apresentadas pelas OSC proponentes.

6. DA FASE DE SELEÇÃO

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

Tabela 1: Fases da Seleção:

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;
- d) Não são considerados membros de Poder os integrantes de conselhos de direitos e de políticas públicas (art. 39, caput, inciso III e §§ 5º e 6º, da Lei n.º 13.019, de 2014).
- e) 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);
- f) 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);
- g) 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
- h) 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 por meio da Portaria nº 22/2023 - SEAPA, de 30 de

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 parceria 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;

k) Para a celebração de termo de colaboração com o Município de Juiz de Fora, terá a OSC vencedora de comprovar que os seus funcionários tenham participado de seleção aberta ao público e dotada de critérios objetivos, para a formação de sua equipe de recursos humanos que realizarão as atividades-fim na prestação do serviço público e formação do cadastro de reserva, conforme previsto na cláusula 8ª, do Termo de Ajustamento de Conduta celebrado entre o MPMG, MPT, Município de Juiz de Fora, AMAC e SINERPU-JF.

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 Para participar deste Edital, a OSC deverá declarar, conforme modelo constante no Anexo VII – Declaração de Ciência e Concordância, que está ciente e concorda com as disposições previstas no Edital e seus anexos, bem como que se responsabilizam pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de seleção.

3.3 Não será permitida a atuação em rede.

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 nº 13.019, de 2014 e cujo objeto social seja preferencialmente o mesmo da entidade extinta. Estão dispensadas

outras necessidades, como determina o art. 104, da Lei Orgânica do Município de Juiz de Fora.

2.4 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 os recortes de cor, raça e gênero.

2.5 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 em 2022.

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

2.7 O público o qual se destina o fornecimento das refeições objeto do Termo de Colaboração é a população em situação de insegurança alimentar e nutricional. O espaço para o fornecimento das refeições deverá estar localizado no bairro Benfica, preferencialmente perto de algum equipamento da Rede Socioassistencial, o que representa atualmente o fornecimento de aproximadamente 300 (trezentas) refeições diárias, com atendimento ao público de no mínimo 3 (três) horas diárias, todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados.

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NO CHAMAMENTO PÚBLICO

1.1.3. O espaço para o fornecimento das refeições deverá estar localizado preferencialmente, perto de algum equipamento da Rede Socioassistencial, conforme justificativa presente no item 2 deste Edital.

1.1.4 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 aproximadamente 300 refeições diárias, objeto desta parceria.

1.5 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.

1.6 Em cumprimento ao art. 36, parágrafo único, da Lei nº 13.019/ 2014, os bens remanescentes adquiridos com recursos transferidos pelo Município poderão, a critério do administrador público, em decisão ulterior, ser doados quando, após a consecução do objeto, não forem necessários para assegurar a continuidade do objeto pactuado, por meio da celebração de Termo de Doação.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 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 insegurança alimentar e nutricional, 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.

2.2 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 meio de implementação da Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (PMSAN-JF), instituída pela Lei Municipal nº 13.150, de 2015.

2.3 Neste sentido, a Secretaria 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

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº. 001/2023 – SEAPA – SERVIÇO DE OPERACIONALIZAÇÃO E DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - MODALIDADE COZINHA COMUNITÁRIA

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 da gestão de 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, com aplicação subsidiária do Decreto nº 8.726, de 2016, 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 condições 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 a gestão de todo o equipamento público de segurança alimentar e nutricional, modalidade Cozinha Comunitária, em 01 (uma) unidade física no bairro Benfica, município de Juiz de Fora/MG, com o fornecimento de aproximadamente 300 (trezentas) refeições diárias em no mínimo 3 (três) horas de atendimento ao público, não podendo ultrapassar o quantitativo mensal de 9.300 (nove mil e trezentas) refeições, nutricionalmente balanceadas para pessoas que estejam em situação de insegurança alimentar e nutricional, nos termos da Lei nº 13.019, de 2014.

1.1.1. A variação de quantitativo diário de fornecimento de refeição pode ocorrer desde que seja assegurada a regularidade de oferta para todos os dias do mês, não ultrapassando o quantitativo mensal descrito no item 1.1.

1.1.2. O horário de atendimento ao público deve observar o horário comercial para refeições do setor alimentício.



Proc. Administrativo 16- 21.344/2022

Assunto: **Chamamento Público para Organização da Sociedade Civil para fornecimento de refeição na modalidade C...**

Via 1/2

Juiz de Fora/MG, 16 de Janeiro de 2023 às 11:55

De:

STDA - SSLICOM - DT - SP - Supervisão de Processo

Louraine Claudia de Melo - Supervisora

Para:

SEAPA - UNEI - Unidade de Execução Instrumental

A/C David Mendes - Assessor

Esta documentação faz parte do Despacho 16- 21.344/2022



Proc. Administrativo 16- 21.344/2022

Assunto: **Chamamento Público para Organização da Sociedade Civil para fornecimento de refeição na modalidade C...**

Via 2/2

Juiz de Fora/MG, 16 de Janeiro de 2023 às 11:55

De:

STDA - SSLICOM - DT - SP - Supervisão de Processo

Louraine Claudia de Melo - Supervisora

Para:

SEAPA - UNEI - Unidade de Execução Instrumental

A/C David Mendes - Assessor

Esta documentação faz parte do Despacho 16- 21.344/2022

TERMO DE ENTREGA

Nome legível: _____

Recebido em:

Assinatura: _____

____/____/____ às ____:

RG/CPF: _____



PREFEITURA DE JUIZ DE FORA

CERTIFICO que o presente processo foi autuado sob o
nº0026...../2023, volume01.....

Obs.: Volume de processo físico aberto de acordo com autorização expressa no
Memorando 31.364/2021 emitido via Plataforma Digital - Prefeitura Ágil.

Juiz de Fora,16...../.....Janeiro...../2023

Lourivaldo Cláudio de Azeite
Comissão Permanente de Licitação
STDA/SSE/COM/DT/SP



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 2E93-703B-E92A-3E67

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



DAVID MENDES (CPF 022.XXX.XXX-07) em 29/11/2023 12:06:32 (GMT-03:00)

Papel: Parte

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



FABIOLA PAULINO DA SILVA (CPF 098.XXX.XXX-22) em 29/11/2023 12:08:41 (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/2E93-703B-E92A-3E67>