



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL

CONTRATO Nº 285/2026

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EMERGENCIAL QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, E A EMPRESA COELFER LTDA, NOS TERMOS DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021.

O **MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA**, inscrito no CNPJ nº 32.512.501/0001-43, com sedena praça Sávio Gama, nº 53, Bairro Aterrado, Volta Redonda - RJ, doravante denominado **CONTRATANTE**, por meio do **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CNPJ 30.664.911/0001-84** através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO** neste ato representado pelo (a) Secretário (a) Municipal, Sr. (a) **OSVALDIR GERALDO DENADAI**, inscrita no CPF/MF 753.XXX.XXX-53, Ordenador (a) de Despesa por delegação de competência, de um lado, e do outro, a empresa **COELFER LTDA**, CNPJ nº 73.922.361/0001-69, com sede na Rua Vigário Alfonso Nikrake, 273 – Jardim Cruz Alta, Várzea Paulista/SP – CEP 13224-430, Telefone: (11) 4118-1818 ramal 1026, E-mail: licitacao@grupoanga.com.br, representada neste ato pelo Sr. **SILVANA SILVA LEMOS**, portador da Carteira de Identidade nº. 22.***.***6-1 SSP/SP e CPF 178.***.***-18, neste ato denominada **CONTRATADA**, assinam o presente **CONTRATO DE SERVIÇOS** de conformidade com o que com o que consta do Processo nº **VR-12.064-00003168/2026**, que se regerá, pelas normas da Lei Federal 14.133/2021, com as alterações posteriores e pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente contrato a contratação emergencial de empresa especializada no preparo e fornecimento de alimentação escolar, em atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Volta Redonda/RJ, compreendendo o fornecimento de mão de obra especializada, gêneros alimentícios, logística, armazenamento, distribuição, controle de qualidade, manutenção dos equipamentos vinculados à execução dos serviços e demais atividades previstas no Termo de Referência, parte integrante deste instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO FUNDAMENTO LEGAL

O presente contrato decorre de Dispensa de Licitação por situação emergencial, nos termos do art. 75, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, e do Processo Administrativo nº VR-12.064-00003168/2026.

A presente medida, decorre da impossibilidade de manter o vínculo com a atual prestadora, devido a uma série de descumprimentos contratuais graves e recorrentes.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR

O valor mensal estimado do presente contrato é de **R\$ 3.167.013,25** (três milhões, cento e sessenta e sete mil, treze reais e vinte e cinco centavos).

O valor global anual estimado é de **R\$ 38.004.159,05** (trinta e oito milhões, quatro mil, cento e cinquenta e nove reais e cinco centavos).

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

O presente contrato terá vigência de até **12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura, ou até a conclusão do procedimento licitatório definitivo destinado à contratação do objeto, o que ocorrer primeiro, sendo vedada sua prorrogação, nos termos do art. 75, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA QUINTA – FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1.1 - Condições de prestação de serviço: DO PRAZO DE ENTREGA / INÍCIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO.

5.1.2 - O prazo para o início da execução dos serviços será de 30 (trinta) dias após o recebimento da Ordem de Serviço expedida pela SME.

5.1.3 - Os serviços serão executados nos turnos matutino, vespertino e noturno, e as medições com o quantitativo de refeições servidas serão emitidas quinzenalmente.

5.1.4 - As demais ações objeto deste termo de referência, serão executadas rotineiramente tendo como instrumento de aferição de cumprimento de metas, o ANEXO VIII - ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇOS e ANEXO XI - TERMO DE VISITA FISCALIZAÇÃO/SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

5.1.5 - Das Condições de Recebimento

I – Receber os alimentos e materiais junto aos seus funcionários ou fornecedores, devidamente uniformizados e identificados, de forma a não interferir na rotina da unidade educacional.

II – Os alimentos deverão ser recebidos em sua embalagem primária original, rotulada de acordo com a legislação vigente. Caso não seja cumprido a CONTRATADA poderá receber advertência e posterior multa.

III - Proceder ao controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade educacional, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes;

IV - Armazenar adequadamente, os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e a garantir suas condições ideais de consumo;

V – Caso seja necessário retirar alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser adequadamente reembalados para armazenamento, com a aposição ou transcrição do rótulo original, deverão ser colocadas etiquetas em cada nova embalagem, contendo todos os dados necessários à adequada identificação e rastreamento do produto.

VI - Carnes, peixes, frangos e linguiça deverão ser entregues em embalagens de 01 a 05 kg., no formato original que a mesma possui, e conter em cada embalagem, tipo de carne, validade, peso e carimbo do Ministério da Agricultura. O não cumprimento levará a penalidades.

VII – Prever no estoque, quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores.

VIII - Manter o estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, numa quantidade compatível para atender a necessidade pertinente à adequada prestação do serviço.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

IX - Manter os locais de armazenagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo às normas técnicas e sanitárias vigentes.

X- Não estocar produtos de limpeza no depósito de gêneros alimentícios.

XI - Vassouras e rodos deverão ser guardados em porta vassouras apropriados em local determinado pela unidade educacional. Se estes forem abertos, as vassouras e os rodos deverão ser protegidos por saco plástico.

XI - Os gêneros estocados na unidade de ensino pertencem à CONTRATADA, e qualquer dano ocorrido (prazo de validade vencido, gêneros deteriorado, etc.) fica a cargo da CONTRATADA a substituição em caráter emergencial.

XII - O funcionário da unidade educacional deverá ter condições e tempo hábil para conferir e atestar todas as mercadorias e insumos diversos entregues nas unidades educacionais.

5.1.5.1 O objeto da contratação será recebido na seguinte forma:

a) provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação;

b) definitivamente, após a verificação da qualidade e da quantidade do material, no prazo de 15 (quinze) dias após o recebimento provisório.

5.2 Endereço dos serviços: Os serviços serão realizados conforme ANEXO V, deste Termo.

5.2.1 Horário para entrega: Três turnos sendo: MATUTINO, VESPERTINO e NOTURNO

5.2.2 Telefone para contato: (24) 3512-9000/ Setor de Alimentação Escolar

5.3 Das Descrições dos Serviços A contratada deverá para a adequada prestação dos serviços, e por sua conta e risco, responsabilizar-se por fornecer gêneros alimentícios, insumos, serviços, suporte logístico, utensílios, mobiliários e empregados conforme as especificações a seguir:

5.3.1 No que diz respeito aos alimentos:

5.3.1.1 O Padrão de Qualidade dos Alimentos e a legislação vigente, constantes no ANEXO IV deste instrumento e ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), o mesmo para alimentos frescos “in natura” no caso de hortifrutigranjeiros.

5.3.1.2 Os produtos a serem utilizados serão avaliados sendo exigida, a critério da CONTRATANTE, a apresentação de amostras (rotulagem, embalagem, peso líquido, avaliação técnico-culinária, se necessário, e análise sensorial, em conjunto ou independentemente).

5.3.1.3 As amostras deverão ser previamente encaminhadas à SME para aprovação, na sua embalagem primária e original, ou seja, aquela que será utilizada.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

5.3.1.4 Produtos utilizados que, eventualmente, apresentem-se em desacordo com as especificações técnicas de qualidade deste instrumento, e/ou com algum resultado insatisfatório em qualquer uma das análises de sua qualidade abaixo apontadas, realizadas de acordo com os parâmetros técnicos estabelecidos pela CONTRATANTE, e a seu critério, não serão aprovados e/ou terão seu fornecimento suspenso pela mesma, a saber:

5.3.1.4.1 - Análise Laboratorial: Realizada por laboratório oficial ou autorizada pela ANVISA/MS e indicado pela CONTRATANTE

5.3.1.4.2 - Análise Sensorial: realizada por equipe habilitada da CONTRATANTE;

5.3.1.4.3 - Avaliação da Aceitabilidade: realizada pela CONTRATANTE junto à população escolar atendida, e/ou realizada pela Contratante e CAE através das pesquisas mensais de opinião junto à direção de cada unidade educacional.

5.3.1.5 O custo das análises, quando houver, ficará a cargo da CONTRATADA

5.3.1.6 As amostras de alimento para análise poderão ser encaminhadas pela CONTRATADA ou colhidas diretamente na unidade educacional pela CONTRATANTE.

5.3.1.7 As quantidades adequadas para atendimento ao “per capita” e ao porcionamento estão especificadas no ANEXO III.

5.3.1.8 Os atendimentos para as necessidades especiais e nutricionais aos alunos deverão ser realizados pela CONTRATADA, após o recebimento do atestado médico, com o prazo de 48 horas.

5.3.1.9 Garantir o atendimento ao berçário com formas lácteas de acordo com a faixa etária do aluno e necessidades especiais.

5.3.2 No que diz respeito aos insumos diversos:

5.3.2.1 Insumos de qualidade e quantidade adequada para a eficiente prestação do serviço, tais como:

I - Materiais para a Cozinha: gás de cozinha, acendedor de fogo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, bobina picotada (própria para a guarda de hortaliças e outros alimentos), de plástico transparente (100% polietileno virgem, translúcido, cristalino e indoor).

II - Materiais de Limpeza: desincrustante, sanitizante, sabão em pó, detergente neutro, esponja dupla face, fibraço insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço, luva de borracha, saco alvejado, pano descartável, vassoura, rodo, refil para rodo, balde plástico.

III - Materiais como limpa alumínio, pasta brilho, sabão em pedra, palha de aço, não são permitidos.

IV - Panos de tecido somente poderão ser utilizados para a limpeza do chão.

V - Materiais de Higiene: sabonete líquido bactericida e álcool 70% para lavagem de mãos, papel higiênico, luva descartável.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

VI - Materiais Diversos: borrifador plástico, lixeira com tampa e pedal para lixo, saco de lixo.

VII - Uniformes e EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) para a mão de obra, especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, e sem ônus para os empregados da CONTRATADA, tais como: aventais; aventais de frente de tecido, aventais de PVC, jalecos, calças ou saias, blusas, todos de cor clara; calçados fechados; botas antiderrapantes; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, luva de aço e avental anti-chamas por escolas.

VIII - Deverão ser distribuídos no mínimo dois jogos de uniforme completos e um calçado para cada funcionário duas vezes por ano.

IX - Rede de malha fina para proteção dos cabelos e/ou touca descartável a qualquer funcionário da unidade educacional, ou da CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, a entregadores de alimentos e outros materiais.

5.3.2.2 Insumos, outros, que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço.

5.3.3 No que diz respeito aos utensílios:

5.3.3.1 Utensílios de Mesa e Cozinha:

I - Utensílios de mesa, conforme lista obrigatória discriminada no ANEXO I, de qualidade adequada, e em quantidade suficiente para atender ao maior número de alunos matriculados por período, mediante solicitação da unidade educacional ou do setor de alimentação escolar/fiscais de contrato e com autorização da CONTRATANTE, que incorporar-se-ão ao patrimônio municipal.

II - Utensílios de cozinha, conforme lista obrigatória e orientativa discriminadas no ANEXO I de qualidade e quantidade adequadas e que sejam necessários à adequada viabilização do serviço, mediante solicitação da unidade educacional ou do setor de alimentação escolar/fiscais de contrato e autorização da CONTRATANTE.

III - O fornecimento de novos utensílios deverá ocorrer duas vezes ao ano preferencialmente nos meses de Março e Agosto. Caberá a Seção de Alimentação Escolar da SME, avaliar junto à CONTRATADA a necessidade de compra. Uma cópia deste documento deverá ser entregue no Setor de Alimentação Escolar.

IV - A CONTRATADA poderá, a seu critério, utilizar os utensílios, equipamento e mobiliário da PMVR já disponíveis na unidade.

5.3.3.2 Equipamentos de cozinha, conforme lista obrigatória discriminada no ANEXO I de qualidade e quantidade adequadas, sem pontos de ferrugem, com adequada vedação das portas, quando houver, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, e em caso de quebra ou extravio, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE:

I. Balança mecânica de balcão, com capacidade de 50 kg e escala de resolução de 50g, para cada unidade educacional em que prestar serviço, devendo ser mantida na cozinha, para



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

quaisquer aferições que se fizerem necessárias e balança digital eletrônica de precisão, com capacidade de 5kg e escala de aferição de 1g.

II. Geladeira industrial com capacidade de refrigeração para o armazenamento dos produtos perecíveis. Sendo com 4 portas para unidade de alto consumo e 2 portas para unidade de baixo consumo.

III. Geladeira doméstica com capacidade para armazenar os produtos que devem ser refrigerados.

IV. Freezer horizontal com capacidade para armazenar os produtos que devem ser congelados.

V. Fogão industrial de tamanho adequado para atender a demanda da unidade

VI. Toda unidade escolar deverá ter forno industrial e liquidificador industrial.

VII. As creches deverão ser equipadas com extrator de sucos e liquidificador doméstico.

VIII. As unidades educacionais com necessidades de cardápios de dietas especiais (alergia alimentares), deverão ser equipadas com utensílios para uso exclusivo destes alunos.

5.3.3.3 - Os utensílios, equipamentos e mobiliários da cozinha/dispensa deverão ser inventariados pela CONTRATADA em conjunto com a direção de cada unidade educacional, no início da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios e equipamentos existentes na unidade, bem como a precisa descrição do seu estado de conservação.

5.3.3.4 Sempre que houver fornecimento de novos utensílios ou equipamentos pela contratada, um novo inventário deve ser realizado e arquivado na respectiva unidade educacional.

5.3.3.5 As notas fiscais relativas aos utensílios de cozinha e equipamentos adquiridos pela CONTRATADA, deverão ser encaminhadas imediatamente, ao Setor de Alimentação Escolar/SME, para realização do registro patrimonial, junto como respectivo TERMO DE DOAÇÃO, ANEXO XIV, devidamente assinado pelo preposto da CONTRATADA.

A Nota Fiscal deverá ser emitida por unidade educacional, de acordo com os utensílios e equipamentos efetivamente entregues, sendo vedada a emissão de Nota Fiscal única contemplando o somatório das quantidades destinadas a todas as unidades educacionais.

5.3.4 No que diz respeito a serviços

I – Serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos.

II - Imediatamente após a assinatura do contrato, a empresa deverá vistoriar as condições de uso de cada equipamento existente nas unidades listadas no ANEXO.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

III - reparar os problemas identificados, visando à manutenção preventiva ou ainda, a substituição por equipamento novo.

IV – Todos os itens que forem considerados inservíveis para a execução dos serviços objeto deste termo, deverão ser substituídos por outros novos, comprovados com apresentação das notas fiscais;

V – A vistoria para manutenção preventiva e corretiva de equipamentos deverá acontecer pelo menos, duas vezes durante toda a vigência do contrato, preferencialmente nos meses de recesso escolar.

VI - A manutenção dos equipamentos deverá ser realizada de forma que não interfira no preparo e na conservação dos alimentos, no prazo máximo de 10 dias úteis. Não sendo respeitado este prazo, a CONTRATADA poderá receber advertência e posterior MULTA.

VII - Em caso de retirada de algum equipamento para manutenção ou reparo, a continuidade dos serviços não poderá ser prejudicada, a mesma deverá ser autorizada e registrada pela direção da unidade educacional. A CONTRATADA deverá substituir o equipamento imediatamente até que a manutenção seja concluída.

VIII - A CONTRATADA é responsável pela instalação e manutenção de gás que se faça necessário nas unidades listadas no ANEXO V e a cada nova unidade.

IX - A colocação de redes na saída das cubas da cozinha a fim de evitar entupimentos bem como a proliferação de microrganismos e infestações, e na ocorrência de entupimentos por sua ação, a mesma deverá providenciar o desentupimento.

X – Fornecer equipamentos, utensílios, mão de obra e demais insumos necessários para execução do objeto contratado, a cada nova unidade acrescida no ANEXO I.

XI - No caso da unidade escolar necessitar ser transferida para outro local a CONTRATADA deverá retirar os seus gêneros alimentício e material de limpeza, orientando as funcionárias para que organizem os utensílios a serem transportados.

XII - Prestar contas da gestão de fornecimento dos gêneros à CONTRATANTE, sempre que solicitada.

XIII - Na falta de conserto/manutenção de equipamentos, reposição de utensílios, gás de cozinha e material de limpeza, gêneros alimentícios e qualquer outra situação que impeça ou dificulte prestação dos serviços a CONTRATANTE fará o atendimento dessas necessidades, cujo valor correspondente será descontado do valor devido à CONTRATADA.

XIV - A CONTRATADA deverá efetuar a manutenção e colocação de telas, com trama adequada, nas janelas e nas portas das cozinhas e nos depósitos das unidades escolares.

XV - Na necessidade de substituição de refeição por lanche, em casos de falta d'água ou demais situações, os alimentos deverão ser servidos em embalagens descartáveis adequadas a cada cardápio.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

5.3.5 No que diz respeito ao suporte logístico

I - Serviços de logística inerentes à realização do objeto do contrato, que deverão ser apoiados pela Central de Distribuição da Sede da CONTRATADA. As entregas deverão ser realizadas por profissionais treinados e habilitados, e programadas de modo a não causar prejuízos ao funcionamento das unidades escolares.

II - A CONTRATADA deverá apresentar relação dos veículos que farão a entrega dos materiais nas unidades educacionais do município e juntamente, apresentar documento informando quais veículos de entrega são refrigerados (transporte de perecíveis) e de propriedade dos licitantes e, em caso de terceirização da frota, deverão apresentar documento de coresponsabilidade ou contrato de prestação de serviços, juntamente com o laudo de vistoria e licença sanitária expedida pela Vigilância Sanitária do Município da sede da empresa e os funcionários responsáveis pela entrega deverão estar devidamente uniformizados e com crachá de identificação. Qualquer troca de viaturas por parte da CONTRATADA, durante a execução do contrato, deverá ser informada ao Setor de Alimentação Escolar - SME e deverá também ser encaminhado o laudo de vistoria e licença sanitária expedida pela Vigilância Sanitária do Município da sede da empresa; e também, identificação nos veículos (A SERVIÇO DA PMVR/ALIMENTAÇÃO ESCOLAR).

III - Manter veículos tipo utilitários em quantidades suficientes, para atendimento emergencial, inclusive de gêneros alimentícios perecíveis.

IV - Os alimentos deverão ser transportados para as unidades em condições que preservem tanto suas características físicas como no caso de congelados (carne, frango, peixe, linguiça) e refrigerados (iogurte, requeijão, queijos, manteigas etc.), quanto sua qualidade no que se refere as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A entrega deverá ser efetuada em caminhão refrigerado de acordo com as normas do Decreto nº 31455 de 20/06/82 e Portaria CVS6/ 0/03/99- Vigilância Sanitária. Os produtos devem ser mantidos, durante o transporte, à temperatura de congelamento de -18°C.

V - As entregas de gêneros estocáveis, congelados e os hortifrutis deverão atender o abastecimento semanalmente. E os produtos de limpeza quinzenalmente.

VI - As entregas deverão ser feitas num prazo máximo de dois (02) dias úteis, antes do cumprimento de cardápio. E deverão ser pesadas na presença do responsável pelo recebimento na unidade de ensino, que assinará a nota de recebimento da mercadoria e deverá registrar observação caso falte algum item. Se o gênero não estiver em boas condições para o consumo, este deverá ser devolvido e sua reposição efetuada pela CONTRATADA para o cumprimento do cardápio.

VII - Os gêneros alimentícios entregues deverão estar de acordo com as especificações do edital, reservando-se os responsáveis pelo recebimento nas unidades escolares o direito de rejeitá-los, no todo ou em parte, obrigando-se a CONTRATADA promover a sua substituição sem qualquer ônus adicional no prazo de 24 horas.

VIII - A CONTRATADA assumirá integral responsabilidade por danos causados ao Município ou a terceiros, decorrentes dos fornecimentos ora contratados inclusive intoxicações alimentares, mortes, lesões à saúde de terceiros.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

IX - A CONTRATADA garantirá a cobertura total de atendimento médico-hospitalar e medicamentos no caso de intoxicações ou qualquer outro dano à saúde dos comensais desde que comprovada a sua responsabilidade, sem ônus para a CONTRATANTE.

X - Fica VETADO o transporte de qualquer gênero pelas RTs (Responsável Técnica) da CONTRATADA.

XI - A CONTRATANTE e o CAE se reservam o direito de promover, a qual quer tempo, visitas técnicas à Central de Distribuição da CONTRATADA a fim de verificar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente.

XII - A CONTRATADA deverá acatar as conclusões decorrentes da visita cujos técnicos poderão determinar a adoção das providências necessárias para, quando for o caso, a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas.

XIII - Serviços de supervisão técnica, realizados por Nutricionistas com registro no CRN.4, que serão os Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço e supervisão de toda a equipe de trabalho da CONTRATADA, e atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação na unidade educacional.

XIV - O RT deverá realizar visitas técnicas de supervisão habituais em cada unidade educacional, conforme a demanda vigente para a adequada e satisfatória prestação do serviço contratado.

XV - O RT deverá supervisionar, no mínimo, duas unidades educacionais por dia, numa carga horária compatível com as atividades desenvolvidas, abrangendo rotineiramente todos os períodos de funcionamento da unidade, inclusive o noturno. Verificar a presença de cloro ativo na solução clorada utilizada para sanitização utilizando a fita reagente. Realizar a medição de temperatura de alimentos e preparações alimentícias utilizando o Termômetro de haste, o qual cada unidade escolar deverá ter um.

XVI - O responsável técnico tem ainda, entre suas atividades, a inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando, nesse caso, recomendará CONTRATANTE, possíveis alterações ou adaptações dos cardápios.

XVII - Serviços especializados em manipulação de alimentos, com mão de obra treinada e em condição de saúde;

5.3.6 No que diz respeito aos empregados

I – Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo principalmente, merendeiras e nutricionistas, em número suficiente para a prestação dos serviços, e outros indispensáveis à execução dos serviços;

II – Merendeiras em número suficiente para a adequada execução dos serviços e o desenvolvimento de todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL

III – A substituição de merendeiras realizar-se-á sempre que necessário, e de forma imediata, sem prejuízo ao andamento do serviço.

IV – Qualquer funcionário que apresentar comportamento que a CONTRATANTE considerar inadequado ou inconveniente deverá ser afastado de suas tarefas e substituído, imediatamente, por outro funcionário de idêntica categoria profissional. Correrão por conta única da CONTRATADA quaisquer despesas e ônus legais, trabalhistas e previdenciários advindos de tal fato.

V – A quantidade de merendeiras para a presente prestação de serviço terá como parâmetro base a tabela abaixo, que determina o MÍNIMO necessário de merendeiras, considerando a quantidade de refeição servida na respectiva unidade educacional:

Creches Municipais

Número de Refeições	Número de Merendeiras
Até 50	1
51 a 100	2
101 a 150	3
151 a 200	4
201 a 250	5

Centros Municipais de Educação Infantil

Número de Refeições	Número de Merendeiras
Até 80	1
81 a 160	2
161 a 240	3
241 a 320	4
Acima de 321	5

Unidades Educacionais de Ensino Fundamental

Número de Refeições	Número de Merendeira
Até 80	1
81 a 200	2
201 a 300	3
301 a 400	4
401 a 500	5
501 a 600	6

Obs.: A quantidade de merendeiras é condicionado ao número de refeições preparadas, distribuídas e o curto período de tempo para que o serviço seja realizado.

VI – Poderá ocorrer variação neste quantitativo observadas as características da estrutura física, horário de atendimento, e também no caso de fornecimento de cardápio diferenciado.

VII – Sempre que se fizer necessário o remanejamento de merendeiras, a



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

CONTRATADA deverá comunicar à Direção das unidades envolvidas e solicitar autorização, com antecedência, da Secretaria Municipal de Educação

VIII - A CONTRATADA deverá manter em seu quadro de merendeiras, funcionárias volantes para atender as possíveis ausências, de acordo com o número de rotas-1 para cada rota.

5.3.6.1 A contratada deverá manter em seu quadro Nutricionistas, com registro no CRN.4 que serão co-responsáveis técnicos pelos serviços prestados, sendo uma nutricionista para o atendimento a cada 10(dez) unidades escolares, aqui denominada nutricionista de rota.

I - A empresa deverá promover Curso de Capacitação para todas as Nutricionistas na elaboração de cardápios que contemplem alunos com intolerância e alergia alimentar.

II - Na elaboração dos cardápios diferenciados para alunos que apresentem algum tipo de restrição alimentar, deverão ser cumpridas as seguintes etapas:

a) Os pais ou responsáveis deverão apresentar o laudo médico à unidade educacional que por sua vez, entregará à Nutricionista do Setor de Alimentação Escolar para elaboração do cardápio específico para cada aluno;

b) A nutricionista da SME e as Nutricionistas da CONTRATADA deverão trabalhar em conjunto na elaboração dos cardápios diferenciados, para cada situação específica, mantendo a responsabilidade técnica para a representante do Município;

c) A nutricionista da SME e as Nutricionistas da CONTRATADA deverão realizar o acompanhamento contínuo dos alunos com restrição alimentar.

III – A responsabilidade técnica quanto à execução do objeto contratado é da CONTRATADA.

IV - A efetiva e imediata substituição do RT, por profissional de experiência equivalente ou superior, deverá ser providenciada pela CONTRATADA, ato contínuo a eventuais impedimentos. Este profissional deverá passar por uma capacitação antes de assumir as suas atividades.

V - As ações pertinentes ao profissional nutricionista que venham a ser desenvolvidas pelas RT's da CONTRATADA deverão ser comunicadas e acordadas previamente com o Setor de Alimentação Escolar do Município.

VI- As Rts responderão de forma ética, civil e penal pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas no âmbito das unidades educacionais.

VII – Todas as obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias e securitárias dos profissionais contratados para execução deste serviço, são de exclusiva responsabilidade da contratada.

VIII - Mensalmente, a CONTRATADA deverá comprovar para a fiscalização da SME que está em dia com todas as obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias e securitárias dos profissionais envolvidos na prestação de serviço, apresentando a Guia GFIP e CND's



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

e INSS, FGTS e MTE.

IX- Mensalmente, as Unidades Educacionais encaminharão ao Setor de Alimentação Escolar, Relatório/ANEXO IX assinado pelas merendeiras, informando eventuais faltas no cumprimento de obrigações trabalhistas.

X - Trimestralmente, as Unidades Educacionais encaminharão ao Setor de Alimentação Escolar, Relatório/ANEXO XII com avaliação individual das merendeiras.

XI - A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam.

XII - Mensalmente a CONTRATADA encaminhará ao Setor de alimentação Escolar o ANEXO XIII, como comprovante de que as Nutricionistas de Rota, realizaram visitas nas unidades educacionais.

5.3.7 No que diz respeito ao recebimento, armazenamento e controle de estoque:

I - Receber os alimentos e materiais junto aos seus funcionários ou fornecedores, devidamente uniformizados e identificados, de forma a não interferir na rotina da unidade educacional;

II - Os alimentos deverão ser recebidos em sua embalagem primária original, rotulada de acordo com a legislação vigente. Caso não seja cumprido a CONTRATADA poderá receber advertência e posterior multa.

III – Procederá o controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade educacional, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes;

IV - Armazenar adequadamente, os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e a garantir suas condições ideais de consumo;

V – Caso seja necessário retirar alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser adequadamente reembalados para armazenamento, com a aposição ou transcrição do rótulo original. Deverão ser colocadas etiquetas em cada nova embalagem, contendo todos os dados necessários a adequada identificação e rastreamento do produto, bem como nova data de validade.

VI- Carnes, peixes, frangos e linguiça deverão ser entregues em embalagens de 01 a 05kg, no formato original que a mesma possui, e conter em cada embalagem, tipo de carne, validade, peso e carimbo do Ministério da Agricultura. O não cumprimento levará a penalidades.

VII – Prever no estoque, quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

VIII - Manter o estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, numa quantidade compatível para atender a necessidade pertinente à adequada prestação do serviço.

IX – Manter os locais de armazenagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo as normas técnicas e sanitárias vigentes.

X – Não estocar produtos de limpeza no depósito de gêneros.

XI – Vassouras e rodos deverão ser guardados em porta vassouras apropriados em local determinado pela unidade educacional. Se estes forem abertos, as vassouras e os rodos deverão ser protegidos por saco plástico.

XII – Os gêneros estocados na unidade de ensino pertencem à CONTRATADA, e qualquer da no ocorrido (prazo de validade vencido, gêneros deteriorado, etc.) fica a cargo da CONTRATADA a substituição em caráter emergencial.

XIII – O funcionário responsável pelo recebimento deverá ter condições em tempo hábil para conferir e atestar todas as mercadorias e insumos diversos entregues nas unidades educacionais.

5.3.8 - No que diz respeito ao pré preparo, preparo, cocção, distribuição e eventual transporte:

I - Proceder ao pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos fornecidos na unidade educacional para compor o cardápio da alimentação escolar.

II – Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, numa temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária (deixar em banho-maria).

III - Desprezar, ao final de cada período, as sobras de alimentos não consumidos.

5.3.9 - No que diz respeito ao a distribuição do objeto contratado:

I - Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade definidas neste instrumento, com apresentação e temperatura adequadas e utensílios de mesa e sobremesa em boas condições de uso e de higiene, cumprindo os horários estabelecidos pela unidade.

II – O momento da distribuição deverá ser acompanhado por um responsável da Unidade Educacional.

III - Distribuir as preparações e os alimentos que não são servidos com utensílios de mesa ou cozinha (como pão, biscoito, bolo, fruta, etc.), utilizando máscara facial descartável e as mãos protegidas por luvas descartáveis, e demais situações previstas, observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos.

IV - Caso seja necessário, transportar a alimentação a ser distribuída, da cozinha para outra dependência da unidade, devidamente acondicionada em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

V – Caso seja necessário, em situações excepcionais, e com pleno conhecimento da CONTRATANTE, transportar a alimentação a ser distribuída de uma unidade para outra, devidamente acondicionada em cubas de alumínio e, transportada em caixa térmica (HotBox), de forma a manter as condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o de distribuição;

5.3.10 - No que diz respeito ao porcionamento dos alimentos:

I - Porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas no ANEXO III, deste Termo.

II - Porcionar utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados, conforme o ANEXO I.

III - Supervisionar, quando excepcionalmente houver o transporte da alimentação da cozinha para outra dependência da unidade ou entre unidades de ensino, se sua qualidade e temperatura estão adequadas, assim como seu porcionamento, distribuição e aceitabilidade pelos alunos.

5.3.11 - No que diz respeito à higienização:

I – Observar as normas e critérios de higienização, referentes ao “Regulamento Técnico de Boas Práticas na Produção de Alimentos”: (Portaria CVS-06/99)

II - Higienizar cozinha e despensa, desinfetando pisos, paredes, tetos, ralos, coifa (se houver), e limpando telas - milimétricas removíveis, teto, luminárias, peitoris e batentes de janelas e a parte interna dos vitrôs. – Todo trabalho deve ser orientado pela RT da unidade escolar.

III - Retirar dos mobiliários do refeitório apenas resíduos de alimento, cabendo ao Município providenciar a limpeza mais completa e sempre que necessário, higienizar mesas, assentos e piso, retirando todo e qualquer resíduo, utilizando produtos adequados, nos horários antes da primeira refeição do primeiro turno, sempre nos intervalos e também, após a última refeição do dia.

a) O Município deverá incluir os refeitórios em sua rotina de limpeza da unidade educacional, de forma que janelas, peitoris, paredes, portas, luminárias sejam higienizados adequadamente, inclusive os bebedouros, assentos e mesas.

IV - A retirada de resíduos dos refeitórios deverá ser feita nos intervalos das refeições sem prejudicar as atividades e sem que os alunos estejam presentes.

V - As unidades que possuírem bebedouros dentro do refeitório ou utilizarem o espaço para qualquer outra atividade, fora do horário das refeições, a limpeza ficará a cargo da UNIDADE ESCOLAR.

VI - Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia. Os pratos e talheres utilizados pelos alunos devem ser, após lavados, borrifados com álcool, submetidos à secagem natural e guardados secos e protegidos em caixas plásticas com



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

tampa que sejam destinadas somente a esta atividade ou lacrado com bobina.

VII - Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas que serão consumidas com casca (pães, maçã, goiaba, pêra, entre outras) deverão sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

VIII - Proceder à higiene utilizando produtos registrados no Ministério da Saúde;

IX - Manter todos os ambientes e locais destinados a estocar, preparar e distribuir os alimentos sob rigorosa higiene diária, evitando qualquer contato de produtos e/ou pessoas estranhas ao serviço.

X – Os funcionários da cozinha não poderão realizar limpeza de banheiro, mesmo que este seja destinado ao seu uso exclusivo.

5.3.12 - No que diz respeito ao controle de qualidade e coleta de amostras:

I - A contratada deverá elaborar “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”, estabelecendo controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço.

II – Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída na unidade, de acordo com as seguintes orientações:

III- As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, um terço do tempo antes do término da distribuição; devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que foi servido) e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais;

III- Deverá ser coletada uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, inclusive os servidos aos alunos com necessidades especiais, que deverá ser guardada observando os seguintes procedimentos:

a) Amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas, sob congelamento até 4°C ;

b) Amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100 ml, sob refrigeração até 10°C.

c) Deverá ser coletada, diariamente, amostra da água utilizada nas preparações

5.3.13 - No que diz respeito aos manuais

I - A contratada responsabilizar-se-á pela elaboração, atualização e distribuição de documentos que subsidiem o monitoramento e fiscalização da prestação do serviço, tais como: “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”, atendendo à resolução RDC nº 216 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde e Lei Municipal nº 3704 de 18/12/2001 e as orientações constantes do ANEXO II deste Termo.

II – O “Manual de Boas Práticas” ora citado, terá uma edição preliminar a ser revisada e aprovada pela CONTRATANTE, antes da edição final e distribuição às unidades educacionais.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

III – “Manual Orientativo” e receituário que deverão ser elaborados em até 60 (sessenta) dias após a convocação da CONTRATADA, contendo:

- a)** Plano alimentar previsto neste instrumento;
- b)** Tabela de per capita, porcionamento e frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento e faixa etária, prevista neste instrumento;
- c)** Fotos das refeições prontas, dispostas em pratos padronizados, colocados em balança eletrônica apontando seu peso líquido com o porcionamento correto a ser servido aos alunos;
- d)** Dispositivos legais (decretos, portarias) referentes a responsabilidades dos participantes da gestão compartilhada do Programa de Alimentação Escolar;
- e)** Práticas permitidas e abolidas dentro das U.E.s. que visem o bom relacionamento;
- f)** Outros assuntos de interesse ao acompanhamento e controle do serviço;
- g)** Utensílios que serão utilizados;
- h)** “Ficha Técnica de Preparação”, contendo a descrição da quantidade estimada de cada ingrediente que compõe cada preparação culinária, especialmente sal e açúcar, modo de preparo, eventuais diluições necessárias ao preparo do produto (suco concentrado, outros produtos em pó, etc.) e outras informações pertinentes.
- i)** Planilha de qualidade;
- j)** Planilha de higienização de utensílios e equipamentos;
- k)** Planilha de temperatura de alimentos na cocção;
- l)** Planilha de temperatura de alimentos na distribuição;
- m)** Planilha de temperatura no descongelamento de carnes;
- n)** Planilha de monitoramento de hortifruti;
- o)** Planilha de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos;

IV - A CONTRATADA terá o prazo de até 02 (dois) dias úteis após a distribuição, DOS MANUAIS acima mencionados e entregar à CONTRATANTE o comprovante atestando recebimento com a identificação do responsável pela unidade escolar (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral);

V - Manter junto à direção da unidade, e afixada em local visível da cozinha, relação nominal atualizada de sua equipe operacional, com horário de trabalho e escala de serviço, e de seus nutricionistas (RT), como respectivo número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas–CRN, e a relação de telefones da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço;



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

VI - Em caso da mão-de-obra utilizada possuir parentes na escola, e isto, por alguma razão interferir no andamento dos trabalhos, tanto a CONTRATANTE quanto a direção da escola poderá solicitar remanejamento.

VII - Consideram-se familiares as pessoas que possuam vínculo de parentesco até o segundo grau com o aluno matriculado na unidade escolar em que a CONTRATADA desempenha a prestação de serviços.

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

IX - Informar à CONTRATANTE, até dois dias úteis após o término da quinzena de medição do serviço, a relação das visitas técnicas de seus nutricionistas (RTs), contendo as unidades educacionais supervisionadas por mês, com suas respectivas datas da supervisão, total de visitas e ocorrências;

5.3.14 - No que diz respeito ao acompanhamento e motivação dos alunos

I. Participar, junto com a CONTRATANTE, de projetos de educação nutricional a serem implantados nas unidades. Inclusive ações que visam o cumprimento da Lei nº 11.947, de 16 de Julho de 2009 e resolução 26 FNDE de 17 de Julho de 2013.

5.3.15 - No que diz respeito à afixação do cardápio

I - Manter o cardápio afixado no refeitório, em local de fácil acesso a toda comunidade escolar, e também na cozinha.

II – O cardápio deverá conter a identificação da nutricionista, da CONTRATANTE, responsável técnico por sua elaboração e execução (nome, nº de registro no CRN, local de trabalho).

5.3.16 - No que diz respeito aos manuais e oficinas:

I. Informar a CONTRATANTE, o planejamento e o cronograma de eventuais concursos de receita e oficinas culinárias que a CONTRATADA pretenda realizar junto aos seus manipuladores de alimentos, no prazo de até 10 (dez) dias úteis anteriores ao evento.

5.3.17 - No que diz respeito ao controle integrado de pragas e limpeza do reservatório de água:

I – Contribuir para o controle integrado de pragas em geral.

II – A responsabilidade pelos procedimentos de desinsetização e desratização ficarão a cargo da CONTRATADA, mas poderão ser solicitados pela direção da unidade educacional, sempre que sua necessidade for comprovada para a adequada execução dos serviços de nutrição e alimentação.

III - Os serviços descritos no item anterior deverão ser realizados, na cozinha, refeitório e despensa, ficando a CONTRATANTE responsável por realizar em toda a edificação da



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

unidade educacional, por empresa devidamente habilitada, nos termos da legislação vigente, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria.

IV - A CONTRATANTE através das direções de Unidades Escolares deverá providenciar e acompanhar, pra que seu reservatório de água seja limpo e desinfetado a cada 6 (seis) meses, e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

5.3.18 - No que diz respeito a assuntos diversos:

I – Confirmar à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, a data da implantação do serviço, em cada uma das unidades educacionais em que for prestá-lo, conforme instruções da ordem de serviço.

II - Manter durante toda a execução do contrato todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase licitatória.

III – Será única e exclusivamente responsável pela assunção de quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra, a coisa, propriedade, pessoa de terceiros ou à municipalidade, em decorrência da execução do serviço ou de algum comportamento danoso de seus empregados, e assunção de qualquer ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos tenham causado e que correrão às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

IV – Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.

V - Submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecido pela CONTRATANTE, inclusive aos relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação do serviço (como: laboratoriais, agronômicas, técnicas, sensoriais, de aceitabilidade, etc.), cujos custos ficarão ao seu cargo, e submeter-se à fiscalização de outros órgãos competentes da PMVR.

VI – Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência de fornecimento para situações emergenciais localizadas, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos alunos das unidades educacionais.

VII - Servir para cada aluno o “per capita” mínimo constante no ANEXO III deste edital, salvo em casos autorizados pela CONTRATANTE, em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar ou em quantidade maior ou menor em dietas especiais.

VIII – Será responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e, sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos “in natura” ou preparados, os mesmos deverão ter seu consumo suspenso e amostras enviadas para análises laboratoriais.

5.4 - DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Em cumprimento à Lei Federal nº 11.947/2009, o Município fornecerá à prestadora dos



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL

serviços, gêneros alimentícios adquiridos com os recursos financeiros transferidos pelo PNAE/FNDE, cuja importância será descontada dos valores devidos à CONTRATADA. Os gêneros estocáveis poderão ser armazenados no centro de distribuição de alimentos da empresa.

I - Considera-se o período compreendido entre 01/01 a 31/12 de cada ano, como início e fim do limite de tempo para utilização dos recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar, em cumprimento às normas estabelecidas pelo FNDE.

a) A título de informação, seguem os valores dos repasses do PNAE/FNDE nos últimos três anos, com a previsão de gasto mínimo de 30% com gêneros alimentícios adquiridos diretamente de produtores classificados como "agricultura familiar":

ANO	Valor Total Repassado	Agricultura Familiar – Valor pago	Outros Gêneros – Valor pago
2023	4.546,538,40	3.925.874,94	253.460,04
2024	4.633.683,56	3.736.125,86	673.952,52
2025	4.369.125,73	3.788.353,28	76.608,22

II - A Contratada está obrigada a utilizar preferencialmente, os alimentos fornecidos pelo Município adquiridos com recursos do PNAE, inclusive os fornecidos pela agricultura familiar e caso algum produto perca o prazo de validade de utilização, o valor será corrigido pelo INPC e descontado do valor devido à prestadora dos serviços.

III - As quantidades pedidas de gêneros alimentícios da agricultura familiar como também dos demais que deverão ser adquiridos com os 70% (setenta por cento) dos recursos do PNAE, serão elaborados pelas nutricionistas da Seção de Alimentação Escolar em conjunto com a nutricionista da Empresa Contratada, tanto no que diz respeito à licitação para escolha dos fornecedores, como também no momento da distribuição nas respectivas unidades educacionais.

a) A responsabilidade técnica pela elaboração dos cardápios continuará sob competência da Nutricionista do Setor de Alimentação Escolar e a participação da contratada, se dará na forma de subsídio para se estabelecer a quantidade de cada item a ser licitado com recursos do PNAE/FNDE e após a licitação, definir a entrega dos gêneros nas unidades educacionais, de acordo com os cardápios relativos a períodos específicos.

b) A concorrente deverá apresentar ao Setor de Alimentação Escolar em até 30 (trinta dias) após a assinatura do contrato, lista com tipos e quantidades trimestrais de gêneros alimentícios não perecíveis, que deverão ser adquiridos com a parte de 70% dos recursos do PNAE, tendo como base o valor estimado do ITEM "a" deste Inciso, para as compras que o Município terá de entregar à Contratada de acordo com o caput do ITEM 06.

b.1) Este procedimento deverá ser adotado todos os anos em caso de renovação do contrato e o prazo para a apresentação será em até 30 dias após da assinatura do Termo Aditivo de renovação da vigência.

5.5 - DOS CARDÁPIOS



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

5.5.1- Os cardápios serão elaborados pela CONTRATANTE sob a responsabilidade técnica do nutricionista lotada no Setor de Alimentação Escolar, atendendo à Resolução FNDE/CD nº 26 de 17/06/2013 – Art. 12, Parágrafo I e somente no caso específico das dietas especiais, para alunos com restrição alimentar, terão a parceria obrigatória da Nutricionista da CONTRATADA, Pós Graduada em Curso de Intolerância e Alergia Alimentar, conforme exigido no Inciso I, do ITEM 2.3.6.

5.5.2- Os cardápios elaborados pela CONTRATANTE serão submetidos à CONTRATADA e terão a responsabilidade técnica dos nutricionistas de ambas as partes para a sua devida execução. Estes deverão ser entregues pela CONTRATADA às unidades educacionais em que presta serviço, que deverá afixá-lo na cozinha em local que permita a sua adequada visualização. A unidade educacional também deverá afixá-lo em local de fácil visualização.

5.5.3 - Os cardápios deverão ser cumpridos em toda a sua composição pela CONTRATADA e seguir os parâmetros indicados no ANEXO III, especialmente no que se refere à quantidade “per capita”, porcionamento e as frequências dos alimentos e/ou preparações.

5.5.4 - A composição dos cardápios e/ou preparações poderão ser alteradas a qualquer tempo pela CONTRATANTE, para melhor adequá-las às diretrizes e objetivos básicos do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar, desde que observada a compatibilidade entre seu custo e o respectivo preço contratado.

5.5.5 – Os cardápios elaborados deverão ter o cálculo do seu valor nutricional quanto ao valor energético total e de micro e macro nutrientes entregue pela CONTRATANTE à CONTRATADA no prazo de até dez dias corridos a partir da data de publicação.

5.5.6 - Os cardápios deverão ser entregues à CONTRATADA em tempo hábil para a realização dos pedidos.

5.5.7 – Caso os cardápios apresentem-se em desconformidade com o objetivo nutricional do PNAE (Programa de Alimentação Escolar), poderão ser readequados, de comum acordo entre as partes.

5.5.8 – Cardápios diferenciados, para datas festivas e especiais, somente poderão ser atendidos mediante autorização da CONTRATANTE

5.5.9 - O cardápio poderá ser alterado pela CONTRATANTE em casos excepcionais e encaminhado com antecedência mínima de dez (10) dias úteis ao seu cumprimento.

5.5.10– Os cardápios para atendimento aos alunos com necessidades alimentares e nutricionais especiais, deverão ser adequados com produtos que atendam as patologias o mais próximo possível do servido aos outros alunos no dia.

5.5.10.1 - A necessidade de preparação de cardápios para alunos com necessidades alimentares e nutricionais especiais, deverá ser comprovada através de laudo médico ou de nutricionista.

5.5.11 - Todos os itens que compõem os cardápios poderão passar pelo teste de



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

aceitabilidade, mediante o interesse da CONTRATANTE e aqueles que obtiverem o percentual inferior a 85% deverão ser substituídos por outro com as mesmas características e valor nutricional.

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da execução do presente contrato correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

- 684689/2026 – 96.02.12.365.2603.8260.3339039000000.1500.0000;
- 684692/2026 – 96.02.12.365.2603.8261.3339039000000.1500.0000;
- 684695/2026 – 96.02.12.367.2603.8262.3339039000000.1500.0000;
- 684696/2026 – 96.02.12.367.2603.8262.3339039000000.1550.0000.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA GARANTIA CONTRATUAL

A ADJUDICATÁRIA prestará garantia de 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato, até o momento da sua assinatura, em uma das modalidades previstas no art. 96, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.1.2 No caso de seguro-garantia, o instrumento deverá contemplar a possibilidade de sua renovação no período compreendido entre a data de assinatura do Contrato e a data de encerramento da sua execução e incluir a cobertura dos valores relativos a multas eventualmente aplicadas.

7.2 O município utilizará a garantia para assegurar as obrigações associadas ao Contrato, podendo recorrer a esta inclusive para cobrar valores de multas eventualmente aplicadas e ressarcir-se dos prejuízos que lhe forem causados em virtude do descumprimento das referidas obrigações.

7.3 Os valores das multas impostas por descumprimento das obrigações assumidas no Contrato serão descontados da garantia caso não venham a ser quitados no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da ciência da aplicação da penalidade. Se a multa aplicada for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a CONTRATADA pela diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

7.4. Em caso de rescisão decorrente de falta imputável à CONTRATADA, a garantia reverterá integralmente ao CONTRATANTE, que promoverá a cobrança de eventual diferença que venha a ser apurada entre o importe da garantia prestada e o débito verificado.

7.5 Na hipótese de descontos da garantia a qualquer título, seu valor original deverá ser integralmente recomposto no prazo de 7 (sete) dias úteis, exceto no caso da cobrança de valores de multas aplicadas, em que esse será de 48 (quarenta e oito) horas, sempre contados da utilização ou da notificação pelo MUNICÍPIO, o que ocorrer por último, sob pena de rescisão administrativa do Contrato.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL

7.6 Caso o valor do Contrato seja alterado, de acordo com o art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021, a CONTRATADA deverá complementar o valor da garantia para que seja mantido o percentual de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.

7.7 Sempre que houver reajuste ou alteração do valor do Contrato, a garantia será complementada no prazo de 7 (sete) dias úteis do recebimento, pela CONTRATADA, do correspondente aviso, sob pena de aplicação das sanções previstas no Edital.

7.8 Os reforços do valor da garantia poderão ser igualmente prestados em uma das modalidades previstas no art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.9 A CONTRATANTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

7.9.1. A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão **por culpa da CONTRATADA**, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

7.10. A garantia será restituída automaticamente, ou por solicitação, **no prazo de até 3 (três) meses contados do final da vigência do contrato ou da rescisão**, em razão de outras hipóteses de extinção contratual previstas em lei, somente **após comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação.**

7.10.1. Caso a CONTRATADA não efetive o cumprimento dessas obrigações até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual ou da rescisão, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas diretamente pela CONTRATANTE.

7.10.2. A devolução da garantia ficará condicionada à comprovação pela CONTRATADA, da inexistência de débitos trabalhistas em relação aos empregados que atuaram na execução do objeto contratado.

7.10.2.1. A devolução da garantia contratual pressupõe, por sua essência, a plena satisfação de todas as obrigações contratuais, o que também envolve, por certo, a quitação dos encargos de índole trabalhista advindas da execução do contrato. Assim, mostra-se justo e coerente condicionar a devolução da garantia contratual face à prova de quitação de todas as verbas trabalhistas.

7.10.2.2. A devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, será acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

7.11. Caso ocorra a prorrogação da vigência do contrato, observadas as disposições constantes no art. 105, da Lei n.º 14.133/2021, a CONTRATADA deverá, a cada celebração de termo aditivo, providenciar a devida **renovação da garantia** prestada, **com validade de 3 (três) meses após o término da vigência contratual**, tomando-se **por base o valor atualizado do contrato.**



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

7.12. Nas hipóteses em que a **garantia for utilizada total ou parcialmente** – como para corrigir quaisquer imperfeições na execução do objeto do contrato ou para reparar danos decorrentes da ação ou omissão da CONTRATADA, de seu preposto ou de quem em seu nome agir, ou ainda nos casos de multas aplicadas depois de esgotado o prazo recursal – a CONTRATADA deverá, no prazo de **48 (quarenta e oito) horas, recompor** o valor total dessa garantia, **sob pena de aplicação da penalidade**, salvo na hipótese de comprovada inviabilidade de cumprir tal prazo, mediante justificativa apresentada por escrito e aceita pelo Fiscal do Contrato.

CLÁUSULA OITAVA – FORMA DE PAGAMENTO

8.1 Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

8.2 O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplimento da entrega.

8.2.1 Considera-se adimplimento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

8.3 Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da contratada, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

8.4 Ocorrendo atraso no pagamento, desde que este não decorra de ato ou fato atribuível à Contratada, poderá ser aplicada multa de 2% (dois por cento) sobre o valor da fatura e o débito será atualizado de acordo com o IPCA pro rata die entre a data prevista para o vencimento da fatura até a data do efetivo pagamento.

8.5 Por eventuais antecipações nos pagamentos das faturas, a Contratada poderá conceder à Contratante desconto a título de antecipação financeira, calculado com base no IPCA pro rata die, nos termos do art. 92, inciso V, da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações.

8.6 O pagamento ficará condicionado à apresentação, em anexo à nota fiscal/fatura da prestação de serviços, de cópia da GFIP -Guia de Recolhimento do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social, e cópia da GPS - Guia da Previdência Social, comprovadamente autenticadas na rede bancária autorizada e correspondentes à competência de recolhimento vencida imediatamente anterior à data de pagamento.

8.7 O pagamento da fatura a CONTRATADA, ficará condicionado à prévia comprovação de quitação de todas as obrigações trabalhistas mensais perante o Contratante, incluindo remuneração, eventuais adicionais devidos e encargos de FGTS e Previdenciários. A GFIP e a GPS deverá:

- a. Ser preenchida em nome da CONTRATADA;
- b. Ser emitida para cada estabelecimento do CONTRATANTE;



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

c. Estar acompanhada de memória de cálculo, em papel timbrado da empresa, onde deve estar informado, respectivamente, os nomes dos funcionários, seus salários e por fim os cálculos do FGTS e da Previdência Social de cada um, onde ateste que os totais são os mesmos recolhidos na GFIP e na GPS.

8.8 Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente qualquer irregularidade, ou no caso de não se comprovar a completa quitação das obrigações trabalhistas e previdenciárias, inclusive da folha de pagamento e do valor referente às férias, caso existam.

8.9 O contratado deverá emitir a Nota Fiscal Eletrônica – NF-e.

CLÁUSULA NONA – REAJUSTE DE PREÇOS

9.1. O objeto deste Edital será contratado pelo preço ofertado na proposta da licitante vencedora, que será fixo e irrevogável pelo período de 12 (doze) meses.

9.1.1. Os preços serão reajustados anualmente, com base na data da proposta, obedecendo-se o percentual de composição dos preços na base de 75% (setenta e cinco por cento) para mão de obra e 25% (vinte e cinco por cento) para materiais, de acordo com a fórmula especificada abaixo:

$$P = P_0 + P_0 \times \frac{(0,75 \times VMO + 0,25 \times INPC)}{100}$$

P = Preço Reajustado P₀ = Preço Atual

VMO = Variação da Mão de Obra referente ao salário inicial e o praticado na ocasião do reajuste

INPC = Índice Nacional de Preço ao consumidor (Variação nos últimos 12 meses)

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA obriga-se a executar integralmente os serviços descritos no Termo de Referência, incluindo:

I - Serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos.

II - A empresa deverá vistoriar as condições de uso de cada equipamento existente nas unidades listadas no ANEXO V, reparar os problemas identificados, visando a manutenção preventiva;

III - Vistoria a que se refere o item 8.1.1 deverá acontecer duas vezes ao ano durante toda a vigência do contrato, preferencialmente nos meses de recesso escolar;

IV - A manutenção dos equipamentos deverá ser realizada de forma que não interfira no preparo e na conservação dos alimentos, no prazo máximo de 10 dias úteis. Não sendo respeitado este prazo, a CONTRATADA poderá receber advertência e posterior MULTA;



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

V - Em caso de retirada de algum equipamento para manutenção ou reparo, a continuidade dos serviços não poderá ser prejudicada, a mesma deverá ser autorizada e registrada pela direção da unidade educacional. A CONTRATADA deverá substituir o equipamento imediatamente até que a manutenção seja concluída;

VI - A CONTRATADA é responsável pela instalação e manutenção de gás que se faça necessária nas unidades listadas no ANEXO V e a cada nova unidade;

VII - A colocação de redes na saída das cubas da cozinha a fim de evitar entupimentos bem como a proliferação de microrganismos e infestações, e na ocorrência de entupimentos por sua ação, a mesma deverá providenciar o desentupimento;

VIII - Fornecer equipamentos, utensílios, mão de obra e demais insumos necessários para execução do objeto contratado, a cada nova unidade acrescida no ANEXO V;

IX - No caso da unidade escolar necessitar ser transferida para outro local a CONTRATADA deverá retirar os seus gêneros alimentícios e material de limpeza, orientando as funcionárias para que organizem os utensílios a serem transportado;

X - Prestar contas da gestão de fornecimento dos gêneros à CONTRATANTE, sempre que solicitada;

XI - Na falta de conserto/manutenção de Equipamentos, reposição de utensílios, gás de cozinha e material de limpeza, a CONTRATANTE fará o atendimento dessas necessidades, cujo valor correspondente será descontado da fatura relativa ao período;

XII - A CONTRATADA deverá efetuar a manutenção e colocação de telas, com trama adequada, nas janelas e nas portas das cozinhas e nos depósitos das unidades escolares;

XIII - Nomear preposto aceito pela Administração para representar a empresa junto à CONTRATANTE

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

I - Realizar os pagamentos devidos à CONTRATADA, em até 30 (trinta) dias a contar da data de entrada da nota fiscal na Secretaria Municipal de Educação, desde cumpridas todas as etapas e exigências necessárias a emissão da respectiva ordem de pagamento;

II - Fornecer à CONTRATADA documentos, informações e demais elementos que possuir vinculados ao presente contrato;

III – Disponibilizar local para guarda dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios.

IV - O acompanhamento diário dos serviços será realizado pelo dirigente de cada unidade educacional através do RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO - ANEXO VIII, deste termo, comunicando as eventuais irregularidades ao Setor de Alimentação para que sejam adotadas as devidas providências;

V - O Caberá à direção das unidades educacionais, informar à CONTRATADA e à



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

Contratante/SME – Setor de Alimentação Escolar, sobre: Dispensa de aulas que represente significativa redução na alimentação preparada com antecedência de no mínimo, 24 horas; Cronograma anual contendo feriados e atividades escolares diversas reuniões (pedagógicas, passeios, jogos, torneios ou outras realizadas fora da unidade escolar) no início de cada ano letivo;

VI - Exercer fiel e integralmente, todas as ações relativas à fiscalização ;

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelos servidores:

Fiscal de Contrato: Andrea Silva de Carvalho, Matrícula nº 461164, CPF 026.***.167-06,
Fiscal de Contrato: Cleide Lúcia Rosa Cezário Ferreira, Matrícula nº 492167, CPF 032.***517-21,

Fiscal de Contrato: Melissa Martins Oliveira, Matrícula nº 508918, CPF 182.***.477-73, Fiscal de Contrato: Rodrigo Costa de Sá, Matrícula nº 472883, CPF 052.***617-26 e Fiscal de Contrato: Vinícius da Silveira Jasmim, Matrícula nº 491535, CPF 154.***057-80

designados pelo ORDENADOR DE DESPESAS, conforme ato de nomeação **Portaria - NI SME nº 56.**

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES

12.1 - A inexecução parcial ou total um a execução imperfeita, a mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeitará o contratado, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverão ser graduadas de acordo com a gravidade da infração:

a) *advertência;*

b) *multa administrativa, que poderá chegar até 20% (vinte por cento) do valor do contrato;*

c) *suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;*

d) *declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 05 (cinco) anos.*

e) Multa por inexecução parcial, inexecução total, imperfeições ou qualquer outro tipo de irregularidade/impropriedade apurada na prestação dos serviços.

f) Não necessariamente o Município está obrigado a aplicar as penalidades obedecendo a ordem dos itens de “a” até “e”, ou seja, qualquer punição poderá ser aplicada mesmo que uma outra relacionada em item anterior (letra), já tenha sido imputada à Contratada, sempre que a Fiscalização entender ser assim necessário, tendo em vista a gravidade da irregularidade

12.2 - O instrumento de aferição a ser utilizado pela fiscalização dos serviços é o ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO - ANEXO VIII, deste Termo.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

12.2.1 Os itens de avaliação do Acordo de Nível de Serviço poderão ser alterados pela Fiscalização sempre que entender ser necessária a inclusão de novas formas de aferição da qualidade do serviço e cumprimento de metas..

12.3 - Para as sanções previstas nas letras "a", "b", "c", "d" e "e" - ITEM 12.1, os parâmetros de aferição constam no relatório TIPOS DE OCORRÊNCIAS, elencadas no **Acordo de Nível de Serviço - ANEXO VIII**, e serão aplicados de acordo com a natureza, a gravidade da falta cometida, os danos causados ao Município e o impacto no resultado final da prestação de serviço, no que diz respeito às metas a serem alcançadas:

12.3.1 Será considerado o ITEM 04/Faixa de Ajuste de Valor de Pagamento do Anexo VIII - ANS quando a penalidade for aplicada na forma de valor – Letras "b" e "e";

12.3.2 A penalidade prevista na Letra "a", "b" e "e", poderá ser aplicada pela Secretaria Municipal de Educação;

12.3.3 As penalidades previstas nas Letras "c" e "d" são atribuições exclusivas do Chefe do Executivo;

12.4 - As punições só poderão ser aplicadas após a Equipe de Supervisão apresentar relatório circunstanciado e a CONTRATADA terá direito a fazer uso de ampla defesa e do contraditório:

12.5 - O valor das multas devem obedecer ao ITEM 04 - Faixa de Ajuste de Valor de Pagamento do Anexo VIII do Acordo de Nível de Serviço, e:

- a) poderá ser aplicada cumulativamente a qualquer outra;
- b) não tem caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;
- c) deverá ser graduada conforme a gravidade da infração;
- d) nas reincidências específicas, poderá corresponder até ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta, observando-se sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

12.6 - A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, prevista na alínea c, do item 12.1:

- a) Não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;
- b) sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido.

12.7 - A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d, do item 12.1, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

Administração Pública pelos prejuízos causados

12.7.1 A reabilitação poderá se requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

12.8 - O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a CONTRATADA à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

12.9 - Se o valor das multas aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

12.10 - A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

12.11 - A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos e os fundamentos legais pertinentes para a aplicação da penalidade, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso:

12.11.1 - A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 05 (cinco) dias úteis conforme legislação em vigor.

12.11.2 - Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

12.12 - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato dentro do prazo estipulado, sem que haja justo motivo para tal, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e determinará a aplicação de multa de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, cabendo, ainda, a aplicação das demais sanções administrativas.

12.13 - As penalidades previstas no item 12.1 também poderão ser aplicadas aos licitantes e ao adjudicatário.

12.14 - Os licitantes, adjudicatários e contratantes que forem penalizados com as sanções de suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar e a declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Município de Volta Redonda enquanto perdurarem os efeitos da respectiva penalidade.

12.15 - O licitante que, convocado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal,



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DE ESTRATEGIA GOVERNAMENTAL
UNIDADE GESTORA LOCAL**

ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, e terá o seu registro no Cadastro de Fornecedores suspenso pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital, contrato e das demais combinações legais

12.16 - As penalidades impostas aos licitantes serão registradas pelo ÓRGÃO LICITANTE no COMPRASNET.

12.17 - Após o registro mencionado no item acima, deverá ser remetido para a publicação no Jornal Oficial do Município do ato de aplicação das penalidades citadas nas alíneas c e d do item

12.1, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO

O contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas nos arts. 137 a 139 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

As partes contratantes, abrindo mão de qualquer privilégio, elegem o foro da Comarca de Volta Redonda/RJ, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas deste contrato.

E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente em 03 (três) vias de igual teor, na presença das testemunhas abaixo assinadas, para que produza os devidos e legais efeitos.

Volta Redonda/RJ, 23 de junho de 2026.

Documento assinado digitalmente
 OSVALDIR GERALDO DENADAI
Data: 24/06/2026 09:42:52-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**OSVALDIR GERALDO DENADAI
p.p MUNICÍPIO**

SILVANA SILVA
LEMONS:1783883081
8

Assinado de forma digital por
SILVANA SILVA
LEMONS:17838830818
Dados: 2026.06.23 17:41:19
-03'00'

**SILVANA SILVA LEMOS
p.p CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

Documento assinado digitalmente
 DANIEL DIAS LEAL
Data: 24/06/2026 10:46:11-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
 MICHEL LUIS DE OLIVEIRA DE SOUZA
Data: 24/06/2026 10:48:35-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

