

## COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EXTRATO DE APOSTILAMENTO DO CONTRATO Nº 34/ SME/CODAE/2017

6016.2017/0029750-7 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 78/ SME/2016 - CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, através da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - CONTRATADA: SHA COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA, CNPJ: 61.980.272/0001-90 - OBJETO DO CONTRATO: Prestação de serviços de alimentação e nutrição escolar LOTE 5 - FREGUESIA DO Ó e LOTE 14A - SÃO MATEUS I - OBJETO DO APOSTILAMENTO: Preparo de refeições para os municípios atendidos pela política pública “Cozinhando pela Vida”, promovida pela promovida pela Secretaria Municipal de Habitação, Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania, a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Turismo e a Secretaria Municipal de Educação. Despacho Autorizatório publicado no DOC de: 07/07/2021 pág. 75

### CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1 O presente Apostilamento, fundamentado pela Lei 17335/2020 e seus artigos 2º e 3º § 5º, tem por objeto a inclusão de ação pontual e temporária para cooperação e atendimento da Política Pública “Cozinhando pela Vida”, promovida pela Secretaria Municipal de Habitação, Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania, a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Turismo e a Secretaria Municipal de Educação.

1.2 O objetivo é o fornecimento de marmitas para os municípios residentes em áreas vulneráveis da cidade de São Paulo, processo SEI 6016.2021/00041766-6.

### CLÁUSULA SEGUNDA – EXECUÇÃO DO OBJETO

2.1 A Contratada deverá fornecer um total de 37.500 marmitas, no período de 15 dias, contados de 14/07/2021 (inclusive), de acordo com o informado e solicitado previamente pelas Secretarias Municipal de Habitação, Assistência e Desenvolvimento Social, Direitos Humanos e Cidadania, a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Turismo e a Secretaria Municipal de Educação.

2.2 A empresa ficará responsável pela aquisição de gêneros alimentícios e o preparo das refeições de acordo com quantidade previamente informadas pelas Secretarias SMDTE, SMDHC e SMADS, obedecendo ao cardápio pré-estabelecido pela CODAE, como apoio na segurança alimentar e nutricional das refeições. Os insumos e alimentos oferecidos devem atender às especificações e normas estabelecidas no Guia Alimentar para a População Brasileira.

2.3 As marmitas poderão ser preparadas nas cozinhas de CEUs ou Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino pré-estabelecidas ou ainda em Cozinhas Centrais da própria Empresa Terceirizada. Caso o preparo das refeições (marmitas) seja realizado nas Cozinhas Centrais, a Empresa deverá realizar o transporte adequado e garantir a segurança alimentar dos alimentos até o ponto de entrega para as Secretarias responsáveis. De acordo com Portaria 2619/2011, os veículos para transporte dos alimentos e embalagens para alimentos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos.

2.4 As refeições prontas para consumo devem ser acondicionadas em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos, devendo estar devidamente identificados com:

- Nome e o endereço do estabelecimento produtor,
- Data de preparo e informação de que o consumo deverá ser imediato,
- Embalagem deverá ser lacrada com selo de garantia ou lacre indestrutível que deverá conter a informação de que, caso o lacre esteja violado, o produto deverá ser devolvido conforme determinado na Lei 14.732, de 28/05/08. Desta forma é possível garantir a integridade dos alimentos que serão transportados.

2.5 A estimativa é de fornecimento de 2.500 marmitas por dia.

### 2.6 Cardápio Proposto:

2.6.1 O cardápio proposto contém a sugestão de pratos para sete dias da semana, podendo ser repetido, caso a ação se estenda para mais dias.

2.6.2 A composição está disposta com seis dias com arroz/feijão, sendo feijão carioca ou preto e um dia com macarrão. A proteína animal será oferecida com: um dia de ovo de galinha, três dias de carne de frango, dois dias de carne bovina e um dia de carne suína. Os legumes e verduras são itens da safra, portanto com disponibilidade e qualidade.

### Sugestão de Cardápio

SEGUNDA	ARROZ FEIJÃO CARIOCA OVO (COZIDO/MEXIDO/OMELETE) ABOBORINHA OU CHUCHU REFOGADOS
TERÇA	ARROZ FEIJÃO CARIOCA FILÉ DE FRANGO ABOBORA OU CENOURA REFOGADAS
QUARTA	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE BOVINA MOÍDA PURÉ DE BATATA
QUINTA	MACARRÃO COM MOLHO DE TOMATE FRANGO EM ISCAS/CUBOS REPOLHO OU ACELGA REFOGADOS
SEXTA	ARROZ FEIJÃO CARIOCA PICADINHO DE CARNE BOVINA COM BATATA
SÁBADO	ARROZ FEIJÃO PRETO CARNE SUÍNA SEM OSSO FAROFA COM CENOURA

2.7 Produção diária por unidade e por turno de entrega das marmitas, nos pólos definidos conjuntamente entre a SME e demais Secretarias envolvidas, nos horários das 11:00 às 14:00, de segunda a sábado, podendo ser alterado de acordo com a demanda e a necessidade de atendimento da política pública.

2.8 Do Armazenamento e Entrega das Marmitas (da CONTRATADA para SMDTE, SMADS e SMDHC)

2.8.1 Considerando que a refeição (marmitta) será composta exclusivamente por itens quentes, para garantir a qualidade e segurança nutricional, após preparo dos alimentos, os mesmos deverão ser mantidos em temperaturas superiores a 60°C por até 6 horas para posterior entrega para as SMDTE, SMADS e SMDHC. Depois da retirada das marmitas pelas Secretarias mencionadas anteriormente, ou seja, saída do alimento da cozinha para efetiva entrega à população, a distribuição deverá ocorrer em até no máximo 1 hora.

2.8.2 Caso as marmitas não sejam retiradas pelas Secretarias competentes, as refeições deverão ser distribuídas imprimevelmente dentro de período que garanta a qualidade higiênica sanitária das mesmas para os alunos pertencentes às Unidades Educacionais, onde tais refeições estão sendo elaboradas ou para educandos de escolas próximas, para suas famílias e para a comunidade, evitando o desperdício dos alimentos produzidos.

### CLÁUSULA TERCEIRA - RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

3.1 A aquisição dos insumos/alimentos será de responsabilidade da Empresa Terceirizada. Também é de responsabilidade da contratada indicar o Responsável Técnico e prover a garantia da qualidade, da segurança e higiene dos alimentos recebidos, manipulados, armazenados e distribuídos.

3.2 Todas as questões relacionadas ao recebimento, preparo, transporte e entrega dos alimentos às Secretarias devem ser realizadas conforme determinado em Portaria 2619/2011.

3.3 As marmitas poderão ser preparadas nas cozinhas de CEUs ou Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino pré-estabelecidas ou ainda em Cozinhas Centrais da própria Empresa Terceirizada. Caso o preparo das refeições (marmitas) seja realizado nas Cozinhas Centrais, a Empresa deverá realizar o transporte adequado e garantir a segurança alimentar dos alimentos até o ponto de entrega para as Secretarias responsáveis. De acordo com Portaria 2619/2011, os veículos para transporte dos alimentos e embalagens para alimentos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos.

3.4 O transporte até os locais para entrega para as Secretarias deve garantir a temperatura adequada dos alimentos transportados e não oferecer risco de contaminação para o produto. O transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim.

3.5 A CONTRATADA deverá realizar o controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção da temperatura dos alimentos na cadeia quente após preparo dos mesmos para posterior distribuição, sendo de sua responsabilidade integral a aferição da qualidade e dos procedimentos higiênicos-sanitários imprescindíveis.

### CLÁUSULA QUARTA – RESPONSABILIDADES EM GERAL

4.1 Responsabilidade da CODAE - Caberá à Coordenadoria de Alimentação Escolar apoiar a ação promovida pelas secretarias SMDTE, SMADS e SMDHC através do apostilamento dos contratos de alimentação na gestão terceirizada total (pela natureza alimentar da ação), elaborar o cardápio de acordo com as necessidades nutricionais e em conformidade com os termos do contrato, realizar o pagamento do serviço prestado. A responsabilidade da CODAE é exclusivamente com o preparo das refeições.

4.2 Responsabilidade das Unidades Educacionais - Caberá ao gestor da unidade educacional ou pessoa por ele designada, realizar o acompanhamento da ação, garantindo o desembarco durante a distribuição das marmitas.

4.3 Responsabilidade das Secretarias SMDTE, SMADS e SMDHC – Estabelecer a metodologia de execução do projeto, no que tange:

a- Definir público alvo e informar número da população em situação de alta vulnerabilidade social a serem contempladas, por região do município de São Paulo, de modo a subsidiar cálculo de valores para aditamento de contratos da SME, e respectivos pagamentos às empresas.

b- Organizar logística necessária para entrega dos alimentos (marmitas) para o público alvo deste projeto, população em situação de alta vulnerabilidade social.

c- Definir os pontos de entrega das marmitas às pessoas mais atingidas pela crise econômico-social causada pela pandemia do COVID-19.

d- Promover e organizar a distribuição das refeições no entorno do local de produção do alimento, considerando que a célula seja localizada em regiões da periferia com alto índice de vulnerabilidade socioeconômica e insegurança alimentar e nutricional;

e- Determinar o local e horário de entregas em parceria com a SME;

f- Definir a equipe de profissionais que irá acompanhar o recebimento das marmitas;

g- Proceder o controle da quantidade e da qualidade (cumprimento do cardápio e controle de temperatura) e realizar a distribuição;

h- Efetivar a entrega das marmitas à população, seguindo regulamentação da Portaria nº 2619/2011;

i- Distribuir para as famílias pertencentes à comunidade local, as marmitas que não sejam retiradas, evitando o desperdício dos alimentos produzidos;

j- Organizar a entrega das marmitas evitando a aglomeração de pessoas.

l- Controle do número de marmitas entregues.

m- Indicar o método utilizado para a comprovação do recebimento da refeição pelo cidadão ou responsável por unidade familiar, não podendo cada indivíduo retirar mais do que 10 (dez) refeições por vez.

n- Nomear um responsável para acompanhar e realizar o ateste da entrega de todas as refeições, bem como monitorar por meio de instrumento de medição da SME/CODAE, a contagem de refeições entregues aos beneficiários desta ação diariamente.

o- Providenciar recursos financeiros para pagamento do serviço proposto, a ser realizado com NOTA DE RESERVA com transferência, conforme Artigo nº 12 do Decreto nº 60.052 de 14 de janeiro de 2021 (Execução Orçamentária), tendo em vista se tratar de ação realizada em regime de cooperação entre Secretarias.

p- Promover uma cultura de consumo consciente e sustentável, contribuindo com a diminuição do desperdício e aproveitamento integral dos alimentos;

### CLÁUSULA QUINTA – VALOR, FORMA DE MEDIÇÃO DO SERVIÇO E PAGAMENTO

5.1 Valor estimado para a execução da ação objeto deste Apostilamento é de R\$ 210.375,00 (duzentos e dez mil trezentos e setenta e cinco reais) que será suportado pela Nota de Empenho nº 53.333/2021.

5.2 A medição do serviço é realizada mediante comprovação do número de refeições preparadas pela contratada acrescida do custo da embalagem.

5.3 O pagamento será processado nos termos da Portaria SF nº 170/2020 e seguirá os termos de processamento do contrato.

### CLÁUSULA SEXTA

6.1 Ficam ratificadas em todos os seus termos, as demais cláusulas do Termo de Contrato nº 34/SME/CODAE/2017, não conflitantes com o ora ajustado.

6.2 Vencidas as condições desse apostilamento, haverá o retorno da relação jurídica ao status quo ante.

## DESPACHO DA COORDENADORA

### CODAE-GABINETE

Do Processo nº 6016.2020/0011614-1

Interessado: SME – COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Assunto: APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Contratada: S.H.A. Comércio de Alimentos Ltda

CNPJ: 61.980.272/0001-90

TC nº 34/SME/CODAE/2017

1. Considerando a delegação de competência constante na Portaria SME nº 5.318 art. 4º, de 24.08.2020 e à vista dos elementos que instruem o Processo Administrativo, notadamente a manifestação de CODAE, bem como a manifestação da Assessoria Jurídica a respeito documento SEI (046765270), que acolho, APLICADO à Contratada, nos termos do artigo 87, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93, dos artigos 54 e seguintes do Decreto nº 44.279/03 e da legislação pertinente, a penalidade de MULTA, no valor de R\$ 90,43 (noventa reais e quarenta e três centavos) , com amparo nas disposições do Contrato acima descrito e cálculos em documento SEI (046542221)

II- Fica aberto o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a eventual interposição de recurso administrativo, sendo já franqueada a vista e a extração de cópias dos autos, nos termos do artigo 41 e seguintes da Lei Municipal nº 14.141, de 27 de março de 2006, em igual prazo.

## DESPACHO DA COORDENADORA

### CODAE-GABINETE

Do Processo nº 6016.2019/0077740-5

Interessado: SME – COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Assunto: APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Contratada: FUMACENSE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 76.828.201/0001-43

TC nº: 01/SME/CODAE/2019

I- Considerando a delegação de competência constante na Portaria SME nº 5.318 art. 4º, de 24.08.2020, à vista dos elementos que instruem o processo, notadamente a manifestação de CODAE em documento SEI 027922858, 027941549, 028253066, 044958211, 044959268 e 047661061, que acolho, APLICADO à Contratada, nos termos do artigo 87, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93, dos artigos 54 e seguintes do Decreto nº 44.279/03 e da legislação pertinente, a penalidade de MULTA, no valor de R\$ 4.856,47 (quatro mil oitocentos e cinquenta e seis reais e quarenta e sete centavos), com amparo nas disposições do Contrato acima descrito e cálculo em documento SEI 047660982.

II- Fica aberto o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a eventual interposição de recurso administrativo, sendo já franqueada a vista e a extração de cópias dos autos, nos termos do artigo 41 e seguintes da Lei Municipal nº 14.141, de 27 de março de 2006, em igual prazo.

## DESPACHO DA COORDENADORA

### COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - SME/CODAE

6016.2021/0014308-6 – SME/CODAE – TC Nº 27/SME/CODAE/2021 - Aquisição de Grão de Bico - Lote 2 (100%). Aditamento para fazer constar a redução de preço registrado - Decreto nº 60.041, de 31 de dezembro de 2020. I- À vista das informações que instruem o presente, notadamente a manifestação da empresa em doc SEI 040651892 que apresenta o resultado da renegociação de preços nos termos do Decreto 60.041/2020 e, ainda, o parecer da Assessoria Jurídica em doc SEI 045655564, no uso da competência delegada pela Portaria SME nº 5.318/2020, AUTORIZO, o aditamento do Termo de Contrato nº 27/SME/CODAE/2021, firmado com a empresa MULTICOM COMÉRCIO MÚLTIPLO DE ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº 05.656.062/0001-70, para nele fazer constar a redução do preço para o alimento grão de bico, conforme negociação com a empresa, passando do valor registrado inicial de R\$ 12,32 para valor negociado de R\$ 12,28 o quilo, retroagindo os efeitos a data de 08/03/2021, verificada, na oportunidade, a regularidade fiscal e trabalhista da detentora da ata.

## DESPACHO DA COORDENADORA

### COSERV

6016.2020/0015120-6 - SME/COSERV/DIAL – Numel - MERCADOPAGO.COM REPRESENTAÇÕES LTDA - CNPJ: 10.573.521/0001-91 - Aditamento do Termo de Contrato nº 246/SME/2020 - Contratação de empresa fornecedora de meio de pagamento eletrônico, objetivando gerir os recursos públicos da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo, destinados ao pagamento de fornecedores por ela previamente credenciados, em razão de transações relacionadas às atividades da Rede Municipal de Ensino, pelo período de 12 (doze) meses, de acordo com as características e especificações técnicas descritas no Termo de Referência – ANEXO I do edital, parte integrante deste ajuste. – I. A vista dos elementos que instruem o presente, notadamente a solicitação da SME/COSERV/DIAL – Numel (SEI 047755881), a manifestação da SME/COMPS – Núcleo de Pesquisa de Mercado (SEI 047750619) e o Parecer da Assessoria Jurídica (SEI 047766880), que acolho, com fundamento no artigo 57 e §2º do artigo 65, da Lei Federal 8.666/93, e artigos 46 e 49 do Decreto Municipal 44.279/03 e no uso das competências delegadas pelas Portarias nº 5.318/2020 e 3.436/2021, AUTORIZO, mediante apresentação de documentação de regularidade pertinente em vigor, o aditamento do Termo de Contrato nº 246/SME/2020, firmado com o MERCADOPAGO.COM REPRESENTAÇÕES LTDA, CNPJ nº 10.573.521/0001-91, para dele constar prorrogação pelo período de 10/07/2021 até 31/12/2021, bem como inclusão dos subitens 3.7.2, 3.18.3 e 4.1.2.1 no Anexo I – Termo de Referência do Termo de Contrato nº 246/SME/2020; - DESIGNO como fiscais do contrato e suplentes, com fundamento no art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93, c.c. art. 6º do Decreto Municipal 54.873/14, os servidores indicados pela SME/COSERV/DIAL - Numel, conforme documento SEI 047755881.

## DESPACHO DA COORDENADORA

### COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - SME/CODAE

6016.2021/0056547-9 - SME/CODAE – Acionamento da ARP nº 19/SME/CODAE/2020 para aquisição de 80.888 quilos de QUEIJO MUÇARELA FATIADO - LOTE 2 (100%), para atendimento ao Programa de Alimentação Escolar. I - À vista das informações que instruem o presente processo, notadamente as requisições de compra em documento SEI 045470241, a justificativa da área técnica responsável em documento SEI 045470834, a pesquisa de preço comprobatória da vantajosidade econômica realizada por COMPS/NUPEM em documento SEI 045884116 e a manifestação da Assessoria Jurídica em documento SEI 047171623, com fundamento no art. 15 da Lei Federal nº 8.666/93 e no art. 6º do Decreto Municipal nº 56.144/2015, e no uso da competência delegada pela Portaria SME nº 5.318/2020, AUTORIZO, mediante comprovação de regularidade fiscal e à verificação dos documentos elencados na Instrução nº 02/2019 do Tribunal de Contas do Município de São Paulo, a utilização da Ata de Registro de Preços nº 19/SME/CODAE/2020, cuja detentora é a empresa LATICÍNIOS SÃO JOÃO S/A, CNPJ nº 78.269.545/0001-95, para aquisição de 80.888 quilos de QUEIJO MUÇARELA FATIADO - LOTE 2 (100%), para atendimento ao Programa de Alimentação Escolar, valor de R\$ 24,13 (vinte e quatro reais e treze centavos) o quilo, perfazendo o total de R\$ 1.951.827,44 (um milhão, novecentos e cinquenta e um mil oitocentos e vinte e sete reais e quarenta e quatro centavos), onerando a dotação orçamentária 16.24.1.2.306.3025.6553.3.3.9030.00.02, indicada na Nota de Reserva nº 32.538/2021 em documento SEI 046081544; II- AUTORIZO, ainda, a emissão de Nota de Empenho no valor total de R\$ 1.951.827,44 (um milhão, novecentos e cinquenta e um mil oitocentos e vinte e sete reais e quarenta e quatro centavos); III- Com fundamento no art. 67, da Lei Federal nº 8.666/93, combinado com o art. 6º, do Decreto Municipal nº 54.873/14 e art. 2º, da Portaria nº 56/SG/2019, ficam designados como fiscais e gestores os servidores indicados em documento SEI 046391668.

### CONSULTA PÚBLICA Nº 11/SME/2021

6016.2021/0047620-4 – OBJETO: Contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e à distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênicas-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação, em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais, em conformidade com os Anexos do presente edital e com as normas técnicas fixadas pela CODAE e demais

órgãos sanitários. O objeto desta licitação se refere ao lote MP (10) – DRE SÃO MIGUEL, conforme Anexo XII (Unidades Educacionais da Diretoria Regional de Educação).

### COMUNICADO

Tendo em vista os questionamentos apresentados pela empresa abaixo relacionada, em face à Consulta Pública nº 11/ SME/2021, prestamos os seguintes esclarecimentos:

### APETECE SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO S.A.

PERGUNTA 1: 1.10.1. – Há possibilidade de retirar alguns itens da lista visto que o utensílio é inviável ao uso de produção e/ ou utilização (espremedor de alho – caseiro não adequado ao grande volume de produção, além do risco de contaminação devido a higienização, bandeja – qual a indicação de uso?, escorredor de frasco de mamadeira pois não é usual pois é destinado apenas para um volume pequeno de mameadeiras, unidades com muitos bebês torna-se inviável a organização devido espaços no lactário e falta de bancada para dispor este utensílio, espremedor de limão, será somente um utensílio que ficará em desuso dentro da cozinha, pois sua utilização é mínima, além de ser também um risco devido a higienização, frigideira, não há utilização da técnica de uso para temperos a parte no processo de produção de grandes volumes)

RESPOSTA 1: Todos os utensílios descritos na “Relação Complementar de Utensílios de Cozinha” visam otimizar o trabalho da cozinheira escolar, adequando a necessidade, e avaliação junto ao nutricionista supervisor, de utilizá-lo ou não conforme o quantitativo de refeições produzidas diariamente e espaço físico da unidade. Em relação ao espremedor, por exemplo, reforçamos que o contrato engloba além das EMEFs, as EMElis e os CEIs, nos quais a produção de alimentos nem sempre é numerosa. Além disso, ainda que se trate de grande volume de preparação (caso de EMEFs grandes), a quantidade de alho não é volumosa, pois se trata de tempero (ex: receita de arroz para 100 alunos utiliza 13 dentes). No que tange à limpeza e desinfecção do utensílio, é de responsabilidade da empresa seguir o procedimento correto, conforme Manual de Boas Práticas. Esse procedimento não difere daquele realizado em outros utensílios semelhantes, como a grade do picador de legumes, ralador e descascador de alimentos.

PERGUNTA 2: 1.10.1.1 – as canecas utilizadas para hidratação, quem será o responsável pelo retorno? E a reposição se houver quebra ou extravio? Haverá um filtro em cada sala de aula para uso da caneca?

RESPOSTA 2: As canecas de hidratação deverão ser consideradas, para fins de distribuição, higienização e armazenamento, como os demais utensílios de mesa utilizados na unidade escolar.

PERGUNTA 3: 1.11 – Entrega de equipamento em 1 dia útil, prazo impossível de ser cumprido visto que no processo de compra e entrega não ocorre neste prazo.

RESPOSTA 3: Os equipamentos utilizados na alimentação escolar são de uso fundamental para o acondicionamento e preparação dos alimentos, tal como refrigerador, freezer, fogão, entre outros, sendo que a ausência de qualquer um destes comprometeria o cumprimento da alimentação contratualmente proposta. Sendo assim, o prazo para a reposição de até 1 dia útil visa não prejudicar o adequado fornecimento da alimentação aos alunos.

PERGUNTA 4: 1.16 – De quem é a reponsabilidade da reposição do item perdido por vandalismo? A partir de qual volume é caracterizado vandalismo? Extravio semanal no final do mês ou período, poderá ser um volume considerável. No caso de equipamentos (furo da unidade escolar), qual o prazo de reposição do equipamento e utensílios?

RESPOSTA 4: Conforme descrito no Anexo I (Especificações do Produto e Documentação Técnica), inciso II - DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS A SEREM FORNECIDOS, alínea “C”, item 1.16, na ocorrência de quebras/perdas excessivas de utensílios gerados por mau uso ou atos de vandalismo, as situações serão analisadas individualmente por meio de comissão formada por representantes do Núcleo de Supervisão da Codae, Cogestor e/ ou do Supervisor Escolar e da contratada, que deverão avaliar a situação e articular entre as partes a reposição dos itens furados/vandalizados. Quanto aos prazos para reposição, seguirão o disposto no Anexo I (Especificações do Produto e Documentação Técnica), inciso II - DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS A SEREM FORNECIDOS nos itens 1.10.2 e 1.11, alínea C.

PERGUNTA 5: 2.1.1 – Fornecimento de máscara descartável – não deveria ser enquanto existir pandemia? Se o uso é obrigatório, a pessoa não estará de máscara?

RESPOSTA 5: Segundo Anexo V (Listagem de insumos, materiais e uniformes), item 7. O fornecimento de máscara ou qualquer outra peça de uniforme ou EPI específicos para proteção de funcionários se dará em caso da confirmação de surtos, epidemias e pandemias.

PERGUNTA 6: IV – Obrigações da unidade educacional Item 1.1 – pagamento da alimentação preparada ou perdida devido não haver informação prévia de dispensa de alunos e/ou cancelamento e/ou impossibilidade de remanejamento (perda de pães, frutas e carnes em descongelamento) que ocasionem o desperdício à Contratada

RESPOSTA 6: Segundo Anexo I (Especificações do Produto e Documentação Técnica) inciso IV DAS OBRIGAÇÕES DA UNIDADE EDUCACIONAL QUE RECEBE O SERVIÇO, item 1.1, é obrigação da unidade informar sobre dispensa de aulas que represente significativa redução na alimentação preparada com antecedência de, no mínimo, 48 horas.

PERGUNTA 7: VI – Dieta especial – fornecimento de 3 dias úteis a partir do recebimento - prazo impossível de ser cumprido visto que no processo de compra e entrega não ocorre neste prazo. Itens fora da condição de estoque visto que preço e que será mediante a autorização para fornecimento (pag. 55)

RESPOSTA 7: De acordo com o Anexo I (Especificações do Produto e Documentação Técnica) inciso VI “DAS DIETAS ESPECIAIS”, item 3.1, enquanto a solicitação é analisada na CODAE, a CONTRATADA poderá realizar adaptações no cardápio com os alimentos disponíveis na unidade, para atendimento da dieta especial. Diante disto, é notório que a contratada tem plena ciência da necessidade de atendimento específico do aluno, havendo condição de planejar as aquisições e abastecimento no prazo estabelecido (3 dias úteis).

PERGUNTA 8: 2.7.2 – Exposição do prato padrão – se existe em toda a unidade o padrão de alimentos com foto ilustrativa, não há necessidade de manter um prato padrão pois a finalidade o qual se destina não é alcançado visto que não há nem local para deixa-lo exposto, se há exposição próximo aos alunos, acabam consumindo o prato em exposição, além do desperdício de alimentos considerando a montagem a cada serviço x nº de dias do ano x número de unidades

RESPOSTA 8: Se a referência tratar do “Manual de Orientação”, esclarecemos que este é de cunho orientativo do porcionamento para os responsáveis, que acompanham a alimentação escolar, da unidade. Assim, conforme explicitado no próprio documento, o prato padrão objetiva manter em exposição com fácil visualização, para os alunos, os alimentos que estão sendo servidos, de acordo com o porcionamento correspondente para cada unidade de atendimento.

PERGUNTA 9: 3.1- Utilização de alimentos orgânicos e agroecológicos: A contratante poderá incluir quaisquer tipos de alimentos orgânicos ou agroecológicos nos cardápios de todas as Unidades Educacionais ao longo da vigência do contrato – alimentos absurdamente maior que o tradicional, qual a frequência de uso? Quais os produtos? Como realizar a formação do preço dos serviços?

RESPOSTA 9: Segundo Anexo XI (Plano alimentar), item 3.1, a contratante poderá incluir quaisquer tipos de alimentos orgânicos ou agroecológicos nos cardápios de todas as Unidades Educacionais ao longo da vigência do contrato, seguindo