****

**Publicado no D.O.C. São Paulo,134, Ano 66 Sexta-feira**

**09 de Julho de 2021**

**GABINETE DO PREFEITO**

**RICARDO NUNES**

**SECRETARIAS**

**DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, TRABALHO E TURISMO**

GABINETE DA SECRETÁRIA

**PORTARIA SMDET N. 12, DE 07 DE JULHO DE 2021**

**ALTERA OS MEMBROS DA COMISSÃO DE AVALIAÇÃO E FISCALIZAÇÃO PARA ACOMPANHAR O CONTRATO DE GESTÃO N. 011/2014/SDTE, CELEBRADO COM A AGÊNCIA SÃO PAULO DE DESENVOLVIMENTO – ADE SAMPA, NOMEADOS PELA PORTARIA SMDET N. 23, DE 24 DE JULHO DE 2019.**

**ALINE CARDOSO**, secretária municipal de Desenvolvimento Econômico, Trabalho Turismo, no exercício das atribuições que lhe foram conferidas pela Lei Municipal n. 13.164, de 5 de julho de 2001,

**CONSIDERANDO** a necessidade de alterar a composição da Comissão de Avaliação e Fiscalização prevista na Portaria SMDET n. 23, de 24 de julho de 2019,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Alterar os incisos I, II III, IV e V do artigo 3º da Portaria SMDET n. 23, de 24 de julho de 2019, para constar os seguintes membros:

“Art. 3º ..................................................

I – Armando de Almeida Pinto Junior, Secretário Adjunto, RF 886.006-8;

II - Micheli Rodrigues Alves, Assessora Técnica II, RF 747.383.4;

III – Silvia Cibele Aparecida da Silva, RF 799.794-9, Coordenadora;

IV – Priscila Rodrigues Martins da Silva, Coordenadora, RF 817.668-0

V - Marcos Aparecido da Costa Junior, Assessor Técnico I, RF 784.354-2”

Art. 2º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

**FUNDAÇÃO PAULISTANA DE EDUCAÇÃO E TECNOLOGIA**

GABINETE DIRETOR GERAL

**DESPACHO AUTORIZATÓRIO**

**SEI 8110.2021/0000431-7**

ASSUNTO: Contratação de Professor de Ensino Profissional - Módulo l Transversal, ABRAHÃO BALDINO, selecionado(a) pelo Edital de Credenciamento nº 08/2021.

Para atuação no âmbito do PRONATEC – PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO ENSINO TÉCNICO E EMPREGO na cidade de São Paulo.

I - No uso das atribuições que me foram conferidas por lei e demais elementos do presente, notadamente as manifestações da Coordenadoria de Ensino, Pesquisa e Cultura (047591257) e manifestação da Assessoria Técnico- -Jurídica a respeito (Parecer FUNDATEC/AJ 047679850), o qual acolho, AUTORIZO o cancelamento do empenho que onerou a dotação 80.10.12.363.3019.2.881.3.3.90.36.00.

02, relativo a contratação de ABRAHÃO BALDINO, CPF n º 330.746.178-88 para a função de Professor de Ensino Profissional - Módulo l Transversal, para atuação no âmbito do PRONATEC – PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO ENSINO TÉCNICO E EMPREGO na cidade de São Paulo.

**DESPACHO AUTORIZATÓRIO**

**SEI 8110.2019/0000232-9**

ASSUNTO: Contratação de empresa especializada em serviços de reparo e manutenção preventiva e corretiva de aparelhos de ar-condicionado, com fornecimento de mão de obra, peças e insumos paraa Sede, EMEPSPPM e do CFCCT.

Prorrogação de Prazo Aditivo 02. Possibilidade.

I – No uso das atribuições que me foram conferidas por lei e demais elementos do presente, em especial a manifestação da Assessoria Técnico-Jurídica no Parecer FUNDATEC/AJ (SEI nº 047040567), com fulcro na Lei Federal 8.666/93, artigo 57, inciso II, Lei Municipal 13.278/2002, regulamentada pelo Decreto Municipal 44.279/2003, bem como pela Súmula nº 51 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, AUTORIZO o aditamento ao Termo de Contrato 06/FPETC/2019, celebrado com a sociedade empresária E A P Pingo Refrigeração EPP., inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 14.849.140/0001-43, em virtude de prestação de serviços de reparo e manutenção preventiva e corretiva de aparelhos de ar-condicionado, com fornecimento de mão de obra, peças e insumos para a Sede, EMEPSPPM e do CFCCT, para fazer constar a prorrogação da vigência contratual por mais 12 (doze) meses, contados a partir de 16/09/21 e término em 15/09/22, pelo valor global total de R$ 48.123,43 (quarenta e oito mil cento e vinte e três reais e quarenta e três centavos), sendo o valor estimado de R$ 3.105,00 (três mil cento e cinco reais) referente à sede Fundação Paulistana de Educação, Tecnologia e Cultura, o valor estimado de R$ 36.119,50 (trinta e seis mil cento e dezenove reais e cinquenta centavos) referente ao Centro de Formação Cultural de Cidade Tiradentes e o valor estimado de R$ 8.898,93 (oito mil oitocentos e noventa e oito reais e noventa e três centavos) referente à Escola Municipal de Educação Profissional e

Saúde Pública Professor Makiguti.

II – Por consequência, AUTORIZO a emissão das competentes notas de empenho correspondentes, totalizando o valor de R$ 14.016,00 (quatorze mil dezesseis reais) , onerando as dotações 80.10.12.363.3019.2.881.3.3.90.39.00.00 , sendo R$ 13.016,00 (treze mil dezesseis reais) referente ao CFCCT e à Escola e 80.10.12.122.3024.2.100.3.3.90.39.00.0 0, no valor de R$ 1.000,00 (um mil reais) , referente a Sede, do orçamento vigente. Para o exercício seguinte, deveram ser oneradas dotações próprias.

**DESPACHO AUTORIZATÓRIO**

**SEI 8110.2021/0000426-0**

ASSUNTO: Autorização para contratação por tempo determinado de 11(onze) meses, de 04 (quatro) professores de Ensino Técnico sendo: 1 (um) Professor de Ensino Técnico – Núcleo Técnico – Gerência em Saúde- Profissional com Licenciatura na área da Saúde ou Graduação em Saúde e Programa Especial de Formação Pedagógica (Resolução CNE 02/97), 2(dois) Professores de Ensino Técnico – Núcleo Básico – Profissional com Licenciatura na área da Saúde ou Graduação em Saúde e Programa Especial de Formação Pedagógica (Resolução CNE 02/97), 1 (um) Professor de Ensino Técnico – Núcleo Técnico – Saúde Bucal - Profissional com habilitação de grau superior de graduação em Odontologia com Licenciatura Plena e/ou Programa Especial de Formação Pedagógica (Resolução CNE 02/97), para assumir as funções a partir do 2º semestre de 2021.

I - No exercício das competências a mim conferidas pela Lei 16.115/2015 e pelo art. 12, inciso IV do Estatuto Social da Fundação Paulistana, aprovado pelo Decreto 56.507/2015

e demais elementos do presente, especialmente as informações da Supervisão da Escola Municipal de Educação Profissional e Saúde Pública Professor Makiguti (Documento SEI

046394725) e Parecer da Assessoria Técnico-Jurídica (Documento SEI 047779025), os quais adoto como razão de decidir, AUTORIZO, com fundamento na Lei Municipal 10.793/89, inciso VI, a contratação, em caráter de urgência, pelo período de 11 (onze) meses, de 04 (quatro) professores de Ensino Técnico sendo: 1 (um) Professor de Ensino Técnico – Núcleo Técnico – Gerência em Saúde, 2(dois) Professores de Ensino Técnico – Núcleo Técnico – Profissional com Licenciatura na área da Saúde ou Graduação em Saúde e Programa Especial de Formação Pedagógica (Resolução CNE 02/97), 1 (um) Professor de Ensino Técnico – Núcleo Técnico – Saúde Bucal

- Profissional com habilitação de grau superior de graduação em Odontologia com Licenciatura Plena e/ou Programa Especial de Formação Pedagógica (Resolução CNE 02/97) para assumir as funções a partir do 2º semestre de 2021.

II – Em consequência, fica autorizada a emissão das respectivas notas de empenho, liquidação e pagamento, onerando a dotação 80.10.12.363.3019.2881.3.19.00.40 0.00, Informo ainda, havendo saldo da reserva poderá ser cancelado.

III - A rescisão dos contratos deverá ser providenciada tão logo se dê início o exercício dos contratados aprovados em concurso público.

IV - Fica composta a Comissão Especial de Seleção para acompanhar e proceder o processo seletivo, presidida pelo primeiro indicado:

Marly Junko Kouhiro Menezes RF: 847.312-9

Pedro Leon Brito Aguilar Peres RF: 853.405-5

Igor dos Santos Ribeiro RF: 883.138-6

**SEI 8110.2021/0000426-0**

**COMUNICADO N°01/FPETC/20021**

A Diretora Geral da Fundação Paulistana de Educação,

Tecnologia e Cultura, no uso de suas atribuições legais, e com fundamento pela Lei nº 16.115/2015 e pelo art. 12, inciso IV do Estatuto Social da Fundação Paulistana, aprovado pelo Decreto 56.507/2015 e no art. 3º da Lei nº 15.362/2011 c/c Lei nº 10.793/1989:

Comunica:

1. Estarão abertas nos dias 14 à 16 de Julho de 2021, das 9:00 às 15:00, na Escola Municipal de Educação Profissional e Saúde Pública Professor Makiguti, localizada na Av. dos Metalúrgicos, 1945, Cidade Tiradentes, inscrições para candidatos para contratação por tempo determinado, para a função de Professor de Ensino Técnico, para regência de aulas dos cursos de nível técnico, oferecidos pela Escola Municipal de Educação Profissional e Saúde Pública Professor

Makiguti, contrato por 11 (onze meses), sendo: 1 (um) Professor de Ensino Técnico – Núcleo Técnico –

Gerência em Saúde - Profissional com Licenciatura na área da Saúde ou Graduação em Saúde e Programa Especial de

Formação Pedagógica (Resolução CNE 02/97 ou Resolução CNE 02/2015); 1 (um) Professor de Ensino Técnico – Núcleo Técnico – Saúde Bucal - Profissional com Graduação em Odontologia e Programa Especial de Formação Pedagógica (Resolução CNE 02/97 ou Resolução CNE 02/2015);

2 (dois) Professores de Ensino Técnico – Núcleo Básico

- Profissional com Licenciatura na área da Saúde ou Graduação em Saúde e Programa Especial de Formação Pedagógica (Resolução CNE 02/97 ou Resolução CNE 02/2015);

1.1. O professor deverá ter disponibilidade para assumir todas aulas designadas pela Supervisora Geral da Escola Municipal de Educação Profissional e Saúde Pública Professor Makiguti, como também as demais aulas que poderão surgir durante o período de contrato.

1.2. Surgindo aulas no decorrer do semestre, após a atribuição inicial, será atribuída pelo Supervisor Geral da Escola Municipal de Educação Profissional e Saúde Pública Professor Makiguti estas ao professor contratado que deverá assumir imediatamente, para não haver prejuízo na formação do educando.

1.3. O Professor de Ensino Técnico será contratado nos termos da Lei nº 10.793/1989, regulamentada pelo Decreto nº 32.908/1992, percebendo o valor de R$ 34,54 (trinta e quatro reais e cinquenta e quatro centavos) por hora aula de trabalho. 1.4. O professor receberá por hora-aula, não cabendo atribuição de jornada de trabalho.

Das Inscrições:

2. As inscrições deverão ser feitas pessoalmente pelo interessado, ou por procurador devidamente habilitado, mediante o preenchimento do formulário padronizado “Ficha de Cadastro de Candidato para Processo Seletivo de Contratação por Tempo Determinado”.

2.1. O candidato deverá atender às seguintes exigências na data da inscrição:

a) Ser brasileiro nato ou naturalizado, cidadão português e estrangeiro conforme dispositivo da Lei nº 13.404/2002 e no Decreto nº 42.813/2003;

b) ter idade mínima de 18(dezoito) anos completos, até a data da inscrição;

c) encontrar-se em pleno exercício de seus direitos civis e políticos;

d) atender aos pré-requisitos do Decreto nº 53.177/2012; e)possuir os documentos comprobatórios da escolaridade e pré-requisitos constantes deste comunicado;

f) possuir diploma de Licenciatura Plena na área da saúde especifica do cargo ou diploma de ensino superior na área da saúde específica do cargo com Programa Especial de Formação Pedagógica (Resolução CNE 02/97 ou Resolução CNE 02/2015);

g) O candidato que ainda não detém diploma registrado da habilitação deverá apresentar exclusivamente para fins de inscrição, certificado de conclusão de curso, acompanhado respectivamente do Histórico Escolar;

2.2. O candidato fica cientificado de que, no ato da inscrição, deverá apresentar todos documentos originais e entregar uma cópia simples:

a) apresentar diploma original registrado de habilitação acompanhado do respectivo histórico escolar;

b) comprovar estar quite com as obrigações militares caso seja do sexo masculino;

c) estar em dia com obrigações eleitorais (comprovantes das duas últimas eleições ou certidão de quitação eleitoral).

d) atender aos pré-requisitos do Decreto nº 53.177/2012

(preenchimento do formulário de ficha limpa).

e) prestar declaração de bens e valores nos termos do Decreto nº 53.929/2013.

f) Gozar de boa saúde física e mental e não ser portado de deficiência incompatível com a função a ser exercida, conforme dispõe o art. 11 da Lei nº 8.989/1979.

2.3 A escola publicará lista com o deferimento e/ou indeferimento das inscrições a partir das 17:00 horas do dia 16/07/2021.

2.4. O candidato que, na data da inscrição, não reunir os requisitos elencados nos itens 2.1. e 2.2, deste comunicado perderá o direito de participar do processo seletivo, assegurado o direito à interposição de recurso contra o indeferimento da inscrição até às 15:00 horas do dia

19/07/2021.

3. O processo seletivo dos candidatos será avaliado por uma comissão designada pela Diretora Geral da Fundação Paulistana de Educação, Tecnologia e Cultura para este fim, com base nos seguintes critérios:

a) Tempo de serviço como docente no ensino Técnico na área da saúde: 1,0 (um) ponto por mês;

b) Análise de currículo doutorado 5 (cinco) pontos, mestrado 3,0 (três) pontos, serão contabilizados apenas os títulos na área da saúde;

3.1. O candidato deverá apresentar documento comprobatório do tempo de serviço em estabelecimento de ensino técnico na área da saúde, obrigatoriamente, expresso em meses, até 30/06/2021.

3.1.1. O tempo de serviço será contabilizado apenas para a declarações com a contagem de tempo em meses.

3.1.2. Exercícios profissionais concomitantes não serão contabilizados de forma conjunta, sendo o tempo destes contabilizado de forma única, sem qualquer tipo de somatória.

3. 2. Após a pontuação, nos termos ora estabelecidos, os inscritos serão classificados em ordem decrescente.Para desempatar serão utilizados, pela ordem, os seguintes critérios:

a) Maior idade;

b) Maior número de filhos menores de 18 (dezoito) anos.

4. A listagem da classificação prévia dos inscritos será afixada no mural da Escola Municipal de Educação Profissional e Saúde Pública Professor Makiguti, no dia 20/07/2021, assegurado o direto do candidato à interposição de recurso contra a pontuação/classificação até às 15:00 horas do dia

21/07/2021.

5. Os resultados dos recursos interpostos e a classificação final dos candidatos inscritos serão afixados no mural da Escola Municipal de Educação Profissional e Saúde Pública Professor Makiguti até o dia 22/07/2021.

6. O candidato cadastrado e classificado nos termos do presente comunicado fica cientificado de que será convocado a partir do dia 23/07/2021, para providências iniciais de contratação conforme cronograma a ser divulgado pela respectiva escola, respeitadas as necessidades de professor para regência das aulas.

7. Demais informações deverão ser obtidas no próprio local da inscrição.

**LICITAÇÕES PAG. 71**

**EDUCAÇÃO**

GABINETE DO SECRETÁRIO

**DESPACHO DA COORDENADORA**

**COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**EXTRATO DE APOSTILAMENTO DO CONTRATO Nº 35/**

**SME/CODAE/2017**

6016.2017/0029745-0– PREGÃO ELETRÔNICO Nº 78/ SME/2016 - CONTRATADA: APETECE SISTEMAS DE ALIMENTACAO S/A - CNPJ nº 60.166.832/0001-04 - OBJETO DO CONTRATO: Prestação de serviços de alimentação e nutrição escolar

LOTE 6 - GUAIANAZES, LOTE 8 - ITAQUERA, LOTE 11A – PENHA I e LOTE 11B - PENHA II. - OBJETO DO APOSTILAMENTO: Preparo de refeições para os munícipes 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.

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1 O presente Apostilamento, fundamentado pela Lei 17335/2020 e seus artigos 2° e 3° § 5°, 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 munícipes residentes em áreas vulneráveis da cidade de São Paulo, processo SEI 6016.2021/00041766-6.

CLAUSULA SEGUNDA – EXECUÇÃO DO OBJETO

2.1 A Contratada deverá fornecer um total de 45.000 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 Tercerizada. 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,

• A 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 3.000 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)

ABOBRINHA OU CHUCHU REFOGADOS

TERÇA ARROZ

FEIJÃO CARIOCA

FILÉ DE FRANGO

ABÓBORA OU CENOURA REFOGADAS

QUARTA ARROZ

FEIJÃO CARIOCA

CARNE BOVINA MOÍDA

PURÊ 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 SMDET, SMADS e SMDHC)

2.8.1 Considerando que a refeição (marmita) 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 60ºC por até 6 horas para posterior entrega para as SMDET, 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 impreterivelmente 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 Terceririzada. 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 detemperatura 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 SMDET, 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 desembaraço durante a distribuição das marmitas.

4.3 Responsabilidade das Secretarias SMDET, 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$ 223.200,00 (duzentos e vinte e três mil e duzentos reais) que será suportado pela Nota de Empenho nº 53.343/2021.

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 35/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.

**COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**EXTRATO DE APOSTILAMENTO DO CONTRATO Nº 38/**

**SME/CODAE/2017**

6016.2017/0029748-5– PREGÃO ELETRÔNICO Nº 78/

SME/2016 - CONTRATADA: COMERCIAL MILANO BRASIL LTDA

- CNPJ nº 01.920.177/0007-64 - OBJETO DO CONTRATO: Prestação de serviços de alimentação e nutrição escolar LOTE 14B

- SÃO MATEUS II. - OBJETO DO APOSTILAMENTO: Preparo de refeições para os munícipes 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.

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1 O presente Apostilamento, fundamentado pela Lei

17335/2020 e seus artigos 2° e 3° § 5°, 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 munícipes residentes em áreas vulneráveis da cidade de São Paulo, processo SEI 6016.2021/00041766-6.

CLAUSULA SEGUNDA – EXECUÇÃO DO OBJETO

2.1 A Contratada deverá fornecer um total de 30.000 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 Terceririzada. 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,

•A 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 2.000 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)

ABOBRINHA OU CHUCHU REFOGADOS

TERÇA ARROZ

FEIJÃO CARIOCA

FILÉ DE FRANGO

ABÓBORA OU CENOURA REFOGADAS

QUARTA ARROZ

FEIJÃO CARIOCA

CARNE BOVINA MOÍDA

PURÊ 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 SMDET, SMADS e SMDHC)

2.8.1 Considerando que a refeição (marmita) 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 60ºC por até 6 horas para posterior entrega para as SMDET, 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 impreterivelmente 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 Terceririzada. 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 SMDET, 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 desembaraço durante a distribuição das marmitas.

4.3 Responsabilidade das Secretarias SMDET, 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$ 182.400,00 (cento e oitenta e dois mil e quatrocentos reais) que será suportado pela Nota de Empenho nº 53.338/2021.

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 38/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.

**COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**APOSTILAMENTO DO TC Nº 26/SME/CODAE/2019**

PROCESSO: 6016.2017/0029749-3 - PREGÃO ELETRÔNICO

Nº 78/SME/2016 - PRM SERVIÇOS E MÃO DE OBRA ESPECIALIZADA EIRELI –CNPJ: 03.706.826/0001-69 - Prestação de serviços de alimentação e nutrição escolar Lote 4 Capela do

Socorro -

Preparo de refeições para os munícipes 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.

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1 O presente Apostilamento, fundamentado pela Lei

17335/2020 e seus artigos 2° e 3° § 5°, 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 munícipes residentes em áreas vulneráveis da cidade de São Paulo, processo SEI 6016.2021/00041766-6.

CLAUSULA SEGUNDA – EXECUÇÃO DO OBJETO

2.1 A Contratada deverá fornecer um total de 157.500 marmitas, no período de 63 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 Terceririzada. 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,

• A 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)

ABOBRINHA OU CHUCHU REFOGADOS

TERÇA ARROZ

FEIJÃO CARIOCA

FILÉ DE FRANGO

ABÓBORA OU CENOURA REFOGADAS

QUARTA ARROZ

FEIJÃO CARIOCA

CARNE BOVINA MOÍDA

PURÊ 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 SMDET, SMADS e SMDHC)

2.8.1 Considerando que a refeição (marmita) 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 60ºC por até 6 horas para posterior entrega para as SMDET, 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 impreterivelmente 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 Terceririzada. 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 eembalagens 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 SMDET, 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 desembaraço durante a distribuição das marmitas.

4.3 Responsabilidade das Secretarias SMDET, 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 realizara 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 doserviço 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$ 1.108.800,00 (um milhão, cento e oito mil e oitocentos reais) que será suportado pela Nota de Empenho nº 53.348/2021.

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 26/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.

**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 munícipes 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 2° e 3° § 5°, 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 munícipes residentes em áreas vulneráveis da cidade de São Paulo, processo SEI 6016.2021/00041766-6.

CLAUSULA 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 Terceririzada. 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,

•A 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)

ABOBRINHA OU CHUCHU REFOGADOS

TERÇA ARROZ

FEIJÃO CARIOCA

FILÉ DE FRANGO

ABÓBORA OU CENOURA REFOGADAS

QUARTA ARROZ

FEIJÃO CARIOCA

CARNE BOVINA MOÍDA

PURÊ 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 SMDET, SMADS e SMDHC)

2.8.1 Considerando que a refeição (marmita) 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 60ºC por até 6 horas para posterior entrega para as SMDET, 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 impreterivelmente 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 Terceririzada. 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 epróprios 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 SMDET, 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 desembaraço durante a distribuição das marmitas.

4.3 Responsabilidade das Secretarias SMDET, 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.